

تسريح الميون
في

نعيم البطون

عني بطبعه وتوبيه
امين الخوري

صاحب مكتبة مطبعة الاداب في بيروت

جميع مطبوعات ومؤلفات امين الخوري
تطلب منه راساً وترسل قائمة الكتب مجاناً لكل
من يطلبها

والمراسلات يجب ان تكون مضمونة باسمه فقط

X TX725

m628

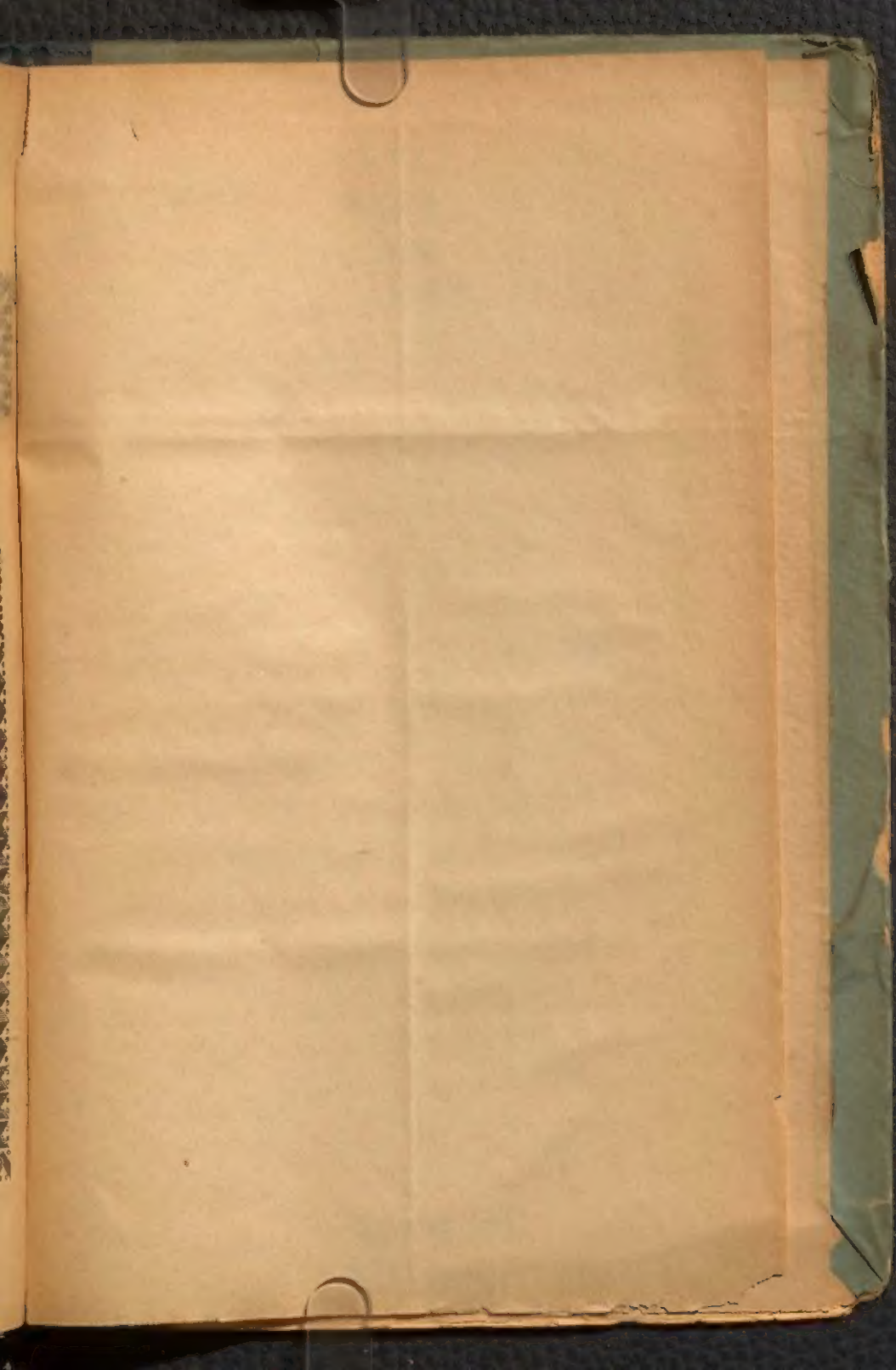
1890

ISLAM

399 5108

McGILL LIBRARY

574



﴿ تسريح الميون ﴾

في

نعيم البطون

عني بطبعه وتبويبه

امين الخوري

صاحب مكتبة - مطبعة الاداب في بيروت

جميع مطبوعات ومولفات امين الخوري
تطلب منه رأساً وترسل قائمة الكتب مجاناً لكل
من يطلبها

والمراسلات يجب ان تكون معنونة باسمه فقط

﴿ المقصود من طبع هذا الكتاب ﴾

فن الطبخ هو حياة الانسان وعليه يتوقف حسن الصحة وصفا
العيش معاً . ولقد طالما طلب الينا كثير ممن يهيمهم هذا الفن
بان نشر لهم كتاباً ليس بالطويل الممل ولا بالناقص المخل
بحيث يكون وافياً لرغوبهم ومطابقاً لما يهيمهم من
حيث الفائدة وملازمة السعر فليتنا طلبهم وطبعنا لهم
هذا الكتاب وارودناه اشكال ما كولات افرنجية
وعربية وحلويات ومرربات عديدة فجاء كتاباً
غاية في الافادة لا يستغني عنه

الطباخون

٢

(تسمية) قد اعتمدنا بالاوزان على الغرام وهو نحو ثلث درهم
والايكتو غرام وهو نحو ٣٢ درهماً والكيوا غرام وهو ٣٣٢ درهماً
والاوقية وهي ٦٠ درهماً والاوقية وهي ٤٠٠ درهم

شوربا الشعيرية

يقتضي انتخاب احسن ما يكون من الشعيرية واجودها شيرية ايطاليا
 خذ ٦٠ غراماً من الشعيرية واغليها ٥ دقائق في لتر واحد من
 الماء الغالي المضاف اليه ٤ غرامات من الملح ثم بردها بالماء وبعد ذلك
 صفها بصفاء لاجراج الماء منها ثم القها في لتر من المرققة الغالية وحركها
 بمعلقة قشط الزفرة لثلاث تجبل ودعها على نار هادئة ٥ دقائق على حافة
 الموقد وقد تعطي من الطنجرة ثلاثة ارباعها واقشط الرغوة عنها وذقها
 لتعرف ملحها (ذلك امر نوصيك به في كل ما تعده من المواكيل على
 اختلاف ضروريه) ثم قدمها للمائدة وقس على ذلك كل شوربا شعيرية
 من اي طرز كانت كمعكرونة ايطاليا وغيرها من الاستحضارات العجيبة
 وكثيراً ما يقدم مع الشعيرية صحن من حنين مبروشاً

شوربا الارز

خذ الارز رقة واغله واطبخه على ما ذكرنا اعلاه مضافاً عليه شيئاً
 من الزعفران وثلاث فافلات حمر مسحوقة ثم قطعة من السمن قليلاً
 او قليل من نخاع البقر المذوب وقدمه على جاط مع مرققة فتره موضوعة
 لوحدها في شوربية

حرآق اصبيه

ضع ١٤ دسيلاتراً من الماء في طنجرة واضف اليها ٥ غراماً من الخبز
 اليابس صغيراً وقبضة ملح ٢٥ غراماً من السمن وضعها على نار قوية

حتى اذا اخذت بالغلي حر كها بملعقة خشب لثلا تلتصق بالطنجرة وضعها
تتطبخ ٢٠ دقيقة وانت تعركها وضع في قصعة ٤ صفارات بيض مخفوقة
بنصف دسيلاتر من الحليب واطف الى ذلك ٣٠ غراماً من السمن وضع
التقيع المذكور في الشوربية وقدمها للمائدة

(تتيه) اذا عقد التقيع كثيراً اضع اليه نصف دسيلاتر او
دسيلاتراً من الحليب بحسب الاقتضاء

الزيتون

خذ من الزيتون الاخضر الصامد وقدمه في صحن وما يرجع منه
عن السفرة ضمه في قصعة بماء قليل الملح بحيث تقمره الماء تماماً لتلايسود

الانشائية

خذ الانشائات وضعها في صحنها الخصوصي وخير الانشائية ما ورد من
نيس فانه صغير مدور وقشر ظهره ابيض وسلامودته تكون حمراء غامقة
وانقع الانشائات بالماء البارد ساعتين ثم افسخها شطرين وارفع منه
الحسكة الكبيرة واقشرها واغسلها ثانية ونشفها بخرقه ناشفة واقطع
شيئاً من عرضها من الجهتين واخرج الحسك الصغير الموجود في جهة
البطن وضعها في الصحن وغطها بالزيت

الحيار

خذ من الحيار الاخضر فانه مفضل في السفر واقطعه ارباعاً بطول
متساو واترع قشره واقطعه عرضاً قطعاً نصفها في قصعة واطف اليها ٢٠

غراماً من الملح ودعها تنتفع ؛ ساعات وصفها جيداً وتبلها بالزيت
والحل والبهار نظير السلطة الفاخرة وزد عليها ملعقة رافيكوت مفرومة

ارضني شوكة

خذ من الارضي شوكة ما كان اخضر طرقات واقطع رؤوس اوراقه
واترع الادراق الصلبة التي في اصوله وضعه في الماء الممزوج بقليل من
الحل لثلا يسود ولدي تقديمه صفه واضعه في صحن بالماء البارد

الفخذ المشوي

لا بد لفخذ الغنم المشوي ان يتطرى وهو ان تبقيه ما امكن بحسب
الفصل والهوا ويعتمد في ذلك على الاختبار . ومتى تطرى الفخذ على
ما ذكر ضعه بالبروش واشوه على نار قوية ساعة حتى ينضج ولا يقطر
زومه منه ودليل نضجه تصاعد هبلة خفيفة منه وان تقطر منه قطرات

كلى الغنم

خذ ست كلا وشقها من ظهرها ولا تقصلم وارفع عنها قشراتها
وشكها عرضاً بالشيش المعدني او شيش من خشب وهذا افضل ورشها
بالمالح والبهار وادهنها بالزيت خفيفاً وحررها على نار قوية ٣ دقائق من
كل جهة واخرجها من النار وقدمها على القصعة وخذ ايكتر ٨ من ساسة
متردوتل واقسمها ستة اقسام كي ترين الكلاوي من الداخل وقدمها

مقادم الغنم

شيط مقادم الغنم وذباها واطبخ نحو ست ساعات في دوبة او حل ملعقة

٦
طحين بالماء مع قليل من الملح وضع المقادير واطبخ حتى تنفصل العظام بسهولة

لسان الغنم

لسان الغنم استحضاره كلسان البقر ذبله بالماء الغالي وقشر جلده وعرقه وشكه بشر احي الشحم واطبخه وشقه شطرين وقدمه بالساسات والزيتات على ما ذكر في كلى الغنم

مقائق الغنم

تصنع مقائق الغنم على ما يأتي : خذ هبر الخنزير العاري من العروق وقدره من الشحم وافرمه ناعماً واضف اليه البقدونس والسيول والبهارات وقليلاً من العطريات والملح والبهار وقليلاً من الماء ذلك ما يلين اللحم واخاط واحش مقائق الغنم

مقائق الخنزير

خذ مصارين الخنزير الملحمة ونظفها جيداً واقعها ١٢ ساعة بالماء البارد وغير هذا الماء مرتين وثلاثاً ثم صفها ونشفها وضعها في قصعة وتبلها بالملح والبهار والعطريات والتوابل والاسالوت ودعها في هذه التنايلة ثلث ساعات صيفاً وستاً شتاء حتى اذا اتقمت خطه بالابرة والحيط المصيص قدر ما يعي المصران الذي يحويه ولا تعبثها كثيراً او اربط طرفيها وضمها في قعر الملاحة واذا شئت ان تطبخها في الحال فضعها في طنجرة ومعها الماء والملح والبهار والجوز والبصل وباقة زينة

واطبخها ٤ ساعات على نار هادية ودعها تبرد في زومها ثم شرطها وضمها
على الصبغ وتقدم كمقبلات ولك ان تضع تحتها عصير الباذيلا او
للعدس او البصل المسمر واذا شئت ان تحفظها فضعها في وعاء ٢٤ ساعة
ودخنها على المدخنة وعلقها في مكان ناشف واستعملها لدى الاقتصاد
ثم اقعها ١٢ ساعة واطبخها على ما ذكر وقس عليها ما كان اصغر
منها من المصادر

الفروج بالارز:

خذ فروجا وحضره واطبخه كالفرّوج بالملح الخشن وضعه على
النار ١٥ دقيقة واخرج الباقية والبصل واطبخ من الارز ايكثرتو ٢ بعد ان
تكون غسلته جيدا وواصل الطبخ نصف ساعة واخرج الفروج وضعه
في القصعة وحرك الارز بملقعة خشب كي يتسقي كله وصبه على الصحن
والفروج في وسطه دسيلاتر من الزوم المحضر

الفروج المشوي

خذ الفروج وحضره واربطه واشوه ٣٥ دقيقة وتحقق نضجه
وفكه وصف الزوم واقشط الدهن وصبه تحت الفروج وزينه
بالجرجير (القرة الحراء)

الفروج المحمر

خذ الفروج وقطعه وضعه في طنجرة في قمرها طبقة من السمن وتبله
بالمالح والبهار وقليل من جوز الطيب وضعه على النار واقله بحيث يحمر

كل من اعضائه حتى اذا كاد ينضج اصب راساً من اللثوم واشالوتين
وبقدونس مفرومك ناعماً واقلل الافخاذ اكثر من غيرها من الاعضاء
واقلل الحشائش الناعمة وضع ملقعة من الطحين اذا الانسابولية وحمرا
الفروج مضيقاً اليه قدحاً من الخمر الا يغز وقليلاً من المرققة حتى اذا
كاد يغلي صفه على اللقضة ويضاف اليه النطر او غيره من الزينة مع
قليل من الليمون

الاور المشوي

خذ وزة فتية بيضاء الدهن ناعمة الجلد واتقها وافزرها ونظفها ونشفها
واربطها تاركا رجليها ممدودة وضعها بالبروش على نار قوية لتفادله واشوها
نحو ساعتين ورش الملح وتحقق النضج واخرجها من النار وقمها وصفها
وصف الزوم واقشط الدهن عنه جيداً واحفظه فهذا الدهن كيز الفاندة
في المطبخ فستعمله في تحضير الملفوف وشوربا البصل والكراث الخ

الاور المشوية

خذ الاور وحضره على ما تقدم واصنع حشوة من الكبدة ولحم
المتن والكستنا المقلية لحظة بالسمن وافرم ذلك كله وتبله بالملح
والبهار والبيبول والبقدونس المفروم ناعماً وقليلاً من مبروش جوز
الطيب واضف الكستنا التي اقيتها تامة واحش بها الاوزة واشوها واضبطها

الحجل المشوي

خذ فرخ الحجل وافزره وشيطه خفيفاً واربطه كالفراريج المشوية

وارفع اطراف جناحه وضعه بالبروش ولا تتفريش راسه بل اكسر
عنه وكفن هذا القسم بورقة مدهونة بالزيت وبالسمن وارفعها حين
تضعه بالقصفة وتثك افراخ الجبل او تكفن بالشحم ولا تتضج
كثيراً فتتفطط منها

فرخ الارنب

خذ فرخ ارنب واسلخه وافزده وقطعه قطعاً وضعه في طنجرة ومعه
السمن والملح والبهار والعطريات واطبخه على نار قوية وجرك كل القطع
بدون استثناء الى ان تتضج كلها ومتى مكنت وجدحت لدى الضغط
اضف الارضي شوكة اضف اليها قليلاً من الطحين كي تسمك واذا
كانت سميكة رققها بقليل من الماء حتى اذا حضرت الارضي شوكة
على ما ذكر وكانت القلية حاضرة غالية قليلاً الق فيها الارضي شوكة
نيئاً ومتى قلبي صفه وملحه وصفه وزينه بالبقدونس القلي وقدم

اللوبيا البيضاء اليابسة

خذ ليترًا من اللوبيا البيضاء اليابسة وضعها في ٣ لترات من الماء
و ١٠٠ غرامات من الملح واسلقها فاذا اخذت بالتقليان ضع الطنجرة
مكشوفة على حافة الموقد ودعها تقلي برفق الى ان تتضج ثم صفها
ورجمها الى الطنجرة وادف ١٠٢٥ غراماً من السمن ومعلقة من البقدونس
المفروم وقبضتين من الملح ونصف ديسلتر من مرقعة اللوبيا وهز
الطنجرة وحركها حتى اذا ذاب السمن قدم وتقدم اللوبيا ساطعة بعد

من تكون بردت

اللوبيا الحمراء

خذ من اللوبيا الحمراء ليترًا واطبخه على ما ذكر اعلاه وخذ
ايكتمو ٢ من الملح الصغير واخرج جلده وقطعه قطعاً صغيرة وذبله
٥ دقائق ثم صفه وضعه في طنجرة وحرقه حتى يجمر واضف ١٥
غراماً من الطحين وحرك ٣ دقائق بملقعة خشب وضع من الحمر
الاحمر ٣ دسيلات والماء دسيلاتاً والبهار قبصتين واطبخ على نار
هادية ٢٤ دقيقة وصف اللوبيا وضعها في الطنجرة واضف ٣٠ غراماً
من السمن وحرك الطنجرة الى ان يذوب وقدم

اللوبيا الخضراء سلطة

خذ اللوبيا واطبخها على ما تقدم وصفها وتبها بالماء والبهار
قبل ان تقدمها بساعة ثم صف ما افرزته من الماء واضف اليها كمية
كافية من الزيت

الجزر

خذ ٨٠٠ غرام من الجزر وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي ثم برده
بالماء البارد واقشره بخرقة وقطع ما كان اخضر في راسه وشيتاً من
اصله وقطعه حلقات وضعه في طنجرة واضف اليه نصف دسيلات من الماء
و ٣٠ غراماً من السمن وقبصة من الملح و ٥ غرامات سكر وغط
الطنجرة بغطاها واطبخ ٢٠ دقيقة على نار هادية وشل الجزر حينئذ

حينما حين يكون النضج متساوياً وعقد بصفاري بيض ونصف ديلتر
من الكريما ٢٥٥ غراماً من السمن (راجع عقيدة البيض) ونصف
ملعقة من البقدونس المفروم وامزج وقدم

سلطة الخضرة

حضر سلطة الخضرة كتحضير مخلوط الخضرة ودع الخضرة تجرد
ثم ضع في قعر القصعة اللوبيا الخضرا كلها وسائر الخضرة فوقها جاعلاً
كل صنف لوحده كباقات مشكلة على ما يأتي باقة جزر - باقة بزيلة
باقة لفت - باقة هليون وما زاد من البزيلة والهليون ضعه في الوسط
وفوقه ملعقة من رافيكوت المفروم وقدم الة الزيت والخل على المائدة

البطاطة مقالية

خذ البطاطا واقشرها نية وقطعها قطعاً ناعمة او قطعاً طويلة او
مربعة والقهها في قلية ساخنة جداً حتى اذا تحمرت ارفعها من المقلاة
ورش عليها الملح الناعم وقدهمها على خامه وان شئت فذبل اولاً
البطاطة بالماء الغالي ثم اقلها بالسمن فانها تجمر خارجاً وتنضج داخلاً

عوامات البطاطة

خذ البطاطة واسلقها بالماء وضهها وقدر نصفها زبدة طرية ونحو ٦
صفارات بيض وقليل من الكريما وبقدونس مفروم وبهار وملح
وامزج ذلك كله جيداً وقسمه كتلاً اي كبيبات وخذ عجة مخفوقة
ومتبله بالبهار والملح وات بها الكبيبات حتى تشرب ولتها بمسحوق

الحبز واقلمها حتى تجبر وإذا شئت أن تصنع كفتة أو كبيبات البطاطا
فلتها بالملحين قط واسلقها بالمرقة واحفظها على جافة الموقد

المفوف المحشو

تخذ ملفوفة واغسلها وارفع منها الاوراق الصلبة وذبلها ١٥ دقيقة
بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد واخرج القلب منها وخذ من لحم
العجل ٢٥٠ غراماً وقدر ذلك من الملح المدهن وافر ناعماً واسحق هذه
الحشوة بالهاون ومعه ستة صفارات بيض وبيار وملح وضع هذه
الحشوة اولاً مكان القلب الذي اخرجته من الملفوفة ثم بين كل ورقة
من اوراقها واربطها واطبخها كطبخ الملفوف بالمالح واقشط الدهن
عن الرقة وخثرها

البنادوره المحشوة

خذ من البنادورى الناضجة الحمراء المتعادلة الحجم واغسلها في
الماء الغالي ثم اخرجها وارفع منها قشرها الرقيقة ثم افتحها من جهة
مؤخرها واخرج ما فيها من البذر واسمن في ذلك قبضة ملحقة صغيرة
وتبل بقبصتين من الملح و٢ من البهار وصف البنادورى في قبصة المقي
تكون قد دهنتها بملقتين من الزيت واصنع الحشوة على ما ذكر في
الفطر المحشو وقد صمغها اخرون على ما يأتي اي خذ قارة البنادورى
التي تقرتها وصفها من البذر وخثرها فيكون منها عصير سميك وضع
في مقلاة معلقة من الزيت وقدر نصف بيضة من مبرش ملح

الخبز يراو من مفرومه الناعم وبقدونس واشالوث وقوم مفروم واقل
ذلك كله على النار واضف اليه العصير المذكور وقدر ربعه من لب
الخبز المعروس بالمرقة وتبل بالبهار والملح واضف صفاري بيض وعقد
هذه الحشوة ومتى بردت احش بها البنادورى حشوة فوق حافتها
ورش عليها نصف ماعقة من مسحوق الخبز واطبخ على نار قوية
بالفرن او على نارين ٨ دقائق وصف ثم صف وقدم

في الباذنجان المشو

خذ الباذنجان وشقه طولاً شطرين واقطعه واقشه نقشا خفيفا على
جانبه وضعه في مقلاة تكون قد دهنتها بملعقتين من الزيت واقطعه
على نار قوية ٥ دقائق من كل جهة حتى اذا احمر صفه على خامة
وتكون الجهة المقطوعة لجهة الحامة وافرم ما اخرجته من الباذنجان
واعصره في خامة لتخرج الماء منه واضف الى المقلاة ١٥ غراما من
الطحين واصنع روبة بالزيت وانت تحرك ٣ دقائق وسق هذه الروبة
بديسلاترين من زوم اللحم المحضر واضف الى المقلاة ما ذكر من نقادة
الباذنجان واقل ٨ دقائق وانت تحرك بالماقة واضف ٦ ملائق من
الحشائش الباعمة ساسة (راجع باب الحشائش الناعمة زينة والسلاسات
واضف ربع قبضة من البهار وخثر ٤ دقائق واحش الباذنجان الى فوق
وضعه في المقلاة واضف اليه ماعقتين من الزيت ورش عليه ماعقة من
مسحوق الخبز واطبخ ١٠ دقائق وذلك على نارين وضعه على القصعة وقدم

في الباذنجان المقلي

خذ الباذنجان وقطعه طولاً اربع قطع ورش عليه الملح وتركه على ذلك ساعة وضع في مقلاة ٣ ملاعق زيت الزيتون وصف الباذنجان واقنه وخذ قليلاً من الثوم والبقدونس المفرومين واخاطهما بالزيت

الباذنجان المقلي على ما ذكر ويحضر ايضاً بالبوليت وبسلسلة البنادورى

الباذنجان المشوي

خذ الباذنجان وشقه شطرين وشقه شقوقاً وتباه بالبهار والملح والزيت وقايل من الثوم المفروم واشوه على الرماد الساخن او على نار لينة وكلما نضج من جهة اقلبه الى النائية

الخيار محشواً

خذ الخيار واقشره واقطعه قطعتين وفرغ ما في داخله بقبضة الملحقة واحشه بحشوة مقالية (او بحشوة كوديفو) ورش عليه مسحوق الخبز وقله في طنجرة ومعه قليل من السمن وقايل من المرققة حتى اذا اضج صفه وضع عليه السلسلة الاسبانيولية . لك ان لا ترش عليه مسحوق الخبز ولكن يقتضي اذ ذاك ان تجمده وتصفه

البيض النمرشت

خذ ٦ بيضات وضع في طنجرة ليترأ ونصفاً من الماء واغل حتى اذا اخذ بالغليان ضع البيضات وغط الطنجرة بغطائها فانما دقيقة واحدة

على النار كافية ثم اخرج الطنجرة وبعد ٥ دقائق نشف البيضات وقدمها

البيض المسلوق رخوًا

خذ البيضات ونطسها بالماء العالي ٥ دقائق واخرجها وضعها
بالماء البارد تسهيلًا لتقشيرها ومتى قشرتها ضعها في الماء الفاتر كي
تستمر ساخنة وقدها اما بزوم اللحم واما بالسلة البضياء او سلة
البنادورى او سلة رافيكوت او بمصير تختاره

البيض بالسمن

خذ ٦ بيضات واكسرهما في صحن ورش عليها قبصة ملح و٣
قبصات بهار وضع في مقلاة العجة ايكتمو من السمن ودعه على النار
حتى يسمر وضرب السمن على البيضات ثم ضع البيضات في المقلاة
واطبخ دقيقتين وقلب البيضات وردها الى النار نصف دقيقة وصبها في
القصة واغل في المقلاة لمعتين من الحل وخثرها حتى تصفى بمعلقة
واحدة وصبها على البيضات وقدم

البيض بالجبن

حضر البيضات على ما ذكر وضع مع السمن ٦٠ غرامًا من
الجبن المبروش وواصل العمل وقدم

البيض المقلّي

ضع في مقلاة قلي كافية لان تغمس فيها البيضة ومتى اخذ الزيت
في الغلي اكسر البيضات في صحن وحول المقلاة الى نحو قبضتهم واصب

البيضة في القلية وقلبها على نفسها تملقة خشب اي اقلب الزلال على
الصفار فاذا نضج اقلبها ولا تدعها تنضج كثيراً وهكذا عالج كل بيضة
لوحدها وكما اخرجت بيضة من القلية صفها واحفظ البيضات كلها
ساخنة ثم صنها اكليلاً على قصعة وقدم : ولك ان تعطيتها بالسلسلة
البهارية او مسلة البنادورى او الطليانية السمراء ويستعمل البيض
للحلي زينة وخصوصاً للدجاج المحمر

البيض مخفوقاً بالسكر والحليب

خذ نصف لتر من الحليب واغله وفي اثناء ذلك اكسر ثمان بيضات
وافصل بياضها من صفارها واخفق البياض جيداً واذف اليه ملعقتين
من السكر الناعم وامزج خفيفاً وعطر الحليب بماء الزهر او بقشرة
الليمون الحامض او بخروب امركا . وخذ البيض المخفوق والقه ملعقة
ملعقة في الحليب المغلي وقلبه واسلقه حتى ينضج من الجهتين وارفعه
ودعه يجف على مصفاة وفي تلك الاثناء خذ ما عندك من صفار البيض
وحله في ما تبقى من الحليب واذف السكر اذا اقتضى وحل جيداً
وضع هذه الكريما على النار وحرك ورش بملعقة خشب ومثي سمكت
اخرجها من النار ولا تدعها تغلي بعد وصفها بالبنغل وصفها بالبنغل وصفها
على البيضات بعد صنعها بهيئة اهرام ولك ان تقدم هذا الشكل
ساخناً بالبر تغلي والليمون الحامض والقهوة وخروب اميركا والعنبري

بجنا الارنب

خذ للقسم المقدم من الارنب البري وقطعه قطعاً مربعاً ٦ سنتيمترات وقطع ايكثو ٣ من مملح الخنزير الهبر قطعاً من ٤ سنتيمترات مربعة واخرج جلدها وذبلها بالماء الغالي ٥ دقائق وصغره واقله في طنجرة بنحو ٣٠ غراماً من السمن حتى اذا احمر اخرجها وضمه على صحن وضع قطع الارنب في الطنجرة وقلها ١٠ دقائق ورشها بنحو ٥٠ غراماً من الطحين وحاء دقيقتين على النار واضف الى الطنجرة ٤ دسيلات من الحمر الاحمر ودسيلات ٤ من المرقعة واغل ٥ دقائق وانت تحرك بالمعلقة ثم صف بالمصفاة ونظف الطنجرة ونشف القطع وضما داخلًا وصف للساسة على الارنب بالمصفاة واضف باقة مزينة صغيرة وملحاً قبضة ومباراً ٣ وغط الطنجرة بغطاها وضما على نار هادئة تنطبخ بطيئاً ٦٠ دقيقة واضف ٢٠ بصلة صغيرة تكون قد قليتها بالملح ودعها تنطبخ بطيئاً حتى تنضج وقبل ان تقدم بنحو ٥ دقائق اضف الفطر المحضر على ما ذكر واخرج الباقية المزينة وقدم قطع الارنب في وسط القصعة والزينة والسلمة فوقها

سلطان ابراهيم على المناجر

ضع الاملح في صحن وقاها بالملح والبهار وزيت الزيتون وعصير الليمون الحامض ومما اسلوة واحدة وابقدونس المفروم ناعماً واتقها ساعة واشوها على المصبع وقدمها وقس على ذلك ماشا كلها من الاملح

الخنكليس

خذ من خنكليس البحر قطعة وزنها كيلو واخرج الامعاء جيداً
واغسله واربطه بخيط كاللحم المسلوق وذبله ربع ساعة بالماء الغالي
واخرجه وصفه وضعه في طنجرة والماء تغمره واضف ٢٠٠ غراماً من
البصل المقطع و ٢٠ غراماً من البقدونس بعروقه وورقتي غار وديسلتري
خل ورأس ثوم و ٣٠ غراماً من الملح و ٢٠ حبة بهار وضعه على نار
هادية نصف ساعة وصفه وقدم على خامة في قصعة وزينه بالبقدونس
وسلسلة السحن او الهولندية لوجودها ومعها القبار او الكرنيشون المقروم

البيض المقلبي بالسلسلة البنادورى

خذ مقلاة وضع فيها ٣ ملاعق زيت واحنها الى الامام ليجمع
الزيت في ناحية وضع على نار قوية حتى اذا حمي الزيت اكسريضة
طرية وتبل بقبضة ملح وبهار ورد الزلال على الصفار بحيث يغطيه
وقب وصف حالاً وبمثل ذلك عالج جميع ما عندك من البيض فانما
البيضات المقلية يقتضي ان تقلي كل واحدة منها لوحدها ويقتضي ان
يكون الصفار مانعاً في البيض المقلبي الملقى بالماء الغالي ورش عليه من
الملح فبضة لكل ٦ بيضات وصف على القصعة وقدم بنحو ٣ دسلترات
من سائلة البنادورى

العجة بالحشائش الناعمة

خذ ٦ بيضات واكسرها في قصعة واضف اليها ٥ قبضات ملح و ٣

من البهار ونصف ملعقة بقدونس مفروم واخلق بشوكة خفقا للبياض
وامزجه جيداً بالصغار وضع في المقلاة والبارقوية ٩٠ غراماً من
السمن وحرك حتى يذوب ولا يجمر ومتى حمي صب فوقه البيض
وحرك بالشوكة لينضج نضجاً متساوياً ومتى اخذ يجمد من المقلاة
واطو حافتي العجة على بعضها كي تأخذ هيئة بيضاوية وارفعها خفيفاً
فوق النار حتى تتلون ثم ردها حتى تحمر ثم صبها في القصعة

(تنبيه) اعلم ان العجة الحسنة ينبغي ان تكون حسنة الخفق
والتأبلة والنضج وبيضاوية الهيئة وحسنة اللون والرائحة وتتوقف
صلاحيتها على ثلاثة اولاً ان لا يزيد بيضاها على ١٢ واذا كان عدد
المدعوين كثيراً اصنع بدلاً من العجة الواحدة اثنين . وثانياً ثانياً
للعجة مقلاء خصوصية لا تستعمل لغيرها ثالثاً لا تخفق البيض طويلاً
فاذا ردت في الخفق عكست البيضات فلا تكون العجة حسنة الطعم
ولا حسنة اللون

البيض بالحليب والقهوة

حضر هذا الشكل على ١٠ تقدم وضع في ابريق ٥٠ غراماً من
البن المدقوق واغل لترى ماء وصبها على القهوة وصف مرتين وضع
دسائترات ونصفاً من الحليب لا غير واضف القهوة و ٣٠ غراماً من
السكر واطبخ وجمد على ما ذكر في البيض بالحليب بالبرتقال

البيض بالحليب والبرتقال

خذ قصعة واكسر فيها ٤ بيضات تضاف اليها ١٥٠ غرام من السكر الناعم و٦ دسيلات من الحليب ونصف قبضة ملح ومبروش قشرة البرتقال واخفق ذلك كله جيداً بشوكة كخفق الدجاجة ثم ضفه بالصفاء وصبه في قصعة من الفخار واغل ١٥ دسيلاتاً من الماء في طنجرة وضع فوق الطنجرة القصعة التي فيها البيضات وغطها بصفحة من حديد فوقها طبقة من النار ودعه يبرد واحم بصفحة من حديد صغيرة ورش على البيضات سكرًا ناعمًا وجدها بالصفحة الحامية ثمها على سطحها مرًا خفيفًا بحيث يذوب السكر ويسمر

خبيزة الاجاص السكري « الكثيري النجاص »

خذ ٢ اجاصات متعادلة الحجم واقشرها بحيث تكون مصقولة ولا يظهر عليها اثر من السكين وضعها في طنجرة ونظها بشيرا ١٦ درجة واضف الى الشيرا معلقة صغيرة من لعل نباتي ورابع راس من خروب اميركا واطبخ على نار هادئة حتى اذا لان الاجاص تحت الاصبع يكون قد نضج ودع الاجاصات تبرد في الشيرا ونشفها وخثر الشيرا على نار قوية حتى الدرجة ٣٢ وضع اجاصة في وسط قصعة الخبيضة و٦ حولها ورش عليها الشيرا باردة في اخر دقيقة

خبيزة الاجاص الشتوي

خذ ٤ اجاصات واقطع كلاً منها ٦ قطع متعادلة واحفظ نصف

اجاصة لتكون في الوسط واقشر القطع واخرج لها وبزرها واطبخها في شير بدرجة ١٦ ومما مائة لمل وقشر نصف ليمونة حامضة وتحقق النضج بان تالين الاجاصات تحت الاصبع وصف القطع في قصعة الخبيصة بشكل وردة واجعل القطعة الباقية في الوسط وسق بالشيرا المخثرة الى ذرجة ٣٠ وقدم

خبيصة التفاح

خذ من التفاح ٤ واقطعها شطرين واخرج لبها وبزرها واقشرها وضع في طنجرة ٨ دسيلات شيرا بدرجة ١٦ وعصير ليمونة حامضة واطبخ برفق حتى اذا نفج التفاح صف على منخل وصف الشيرا وخثرها بدرجة ٣٢ حتى اذا برد التفاح صفه في القصعة ١٠ في الوسط و٧ حولها وسقها بالشيرا المخثرة بدرجة ٣٢

البر تقال بالمشروبات

خذ ٤ برتقالات واقطعها بقشرها قطعاً بفاظ نصف سنتيمتر وصفها اكليلاً في قصعة ورش عليها ٨٠ غراماً من السكر الباعم واضف دسيلاتاً من الروم والعرق او عرق الكرز انما اذا كانت المشروبات عذبة اي بالسكر كمنبري الايسون فلا تضع اذذاك من السكر اكثر من ٥٠ غراماً مر في الكرز

خذ من الكرز اجوده وما كان ناضجاً منه وارفع منه الاعناق والنوى وزنه وخذ ٣٧٥ غراماً من السكر اكل ٥٠٠ غرام من الكرز واغل

السكر في نصف قدح ماء نصف كيلو غرام حتى اذا صارت الشيرا
 اخرج به الكرز وغط الطنجرة وبعد ان يغلي قليلاً اقصط عنه الزفرة
 واخرجه من النار وصب الكل في قصعة من الفخار ودعه يركد ساعات
 وفي الغد صب الكرز على منخل واضف الى الشيرا نصف كيلو من
 الكشمش وضعه على النار واقصط الزفرة وصب الاينة تاركاً قيراطاً
 منها ودعها تبرد ثم املاها من معلقة الكشمش

مر بي التوت الافرنجي

خذ من التوت الافرنجي كالكشمش على ان شيرته تتخثر ثلاث مرات
 لان زومه اكثر ويربي ايضاً على ما ياتي : خذ من هذا التوت اجوده
 وثقه واقعه في الماء العالي تدبله وصفه على منخل وخذ من السكر كمية
 كافية واجعله شيرا تلقي فيها التوت حتى اذا غلي قليلاً اخرجه من النار
 وصبه في الاينة للفاكهة والشيرة كمية متعادلة واملاء ثلاثة ارباعها ودعها
 تبرد واملاها عرقاً وغطها بالورق وعلى طول المدة يتخرج العرق بالفاكهة
 والشيرا فيصبح مر بي فاخراً

شراب البنزور

خذ من اللوز الحلو ٧٥٠ غراماً ومن المره ١ غراماً ونق واسحق
 واضف قليلاً من الماء وملقعة سكر ناعم حتى اذا صارت عجينة حلها
 بليتر ونصف من الماء الساخن واستعمل في خرقه ورووق من السكر
 كيلو غرامين واغله واتق فيه المستعمل واغلي وحرك في اللامعة ومق

أخذ بالتلي اضع اليه نصف قدح ماء للزهر وصب هذا الشراب في
قصعة فاذا برد ضمه في قنينة . ولك في سحق اللوز ان تضيف اليه
٦٠ غراماً من الاربعة البذور المبردة فيكون شراباً من المبردات الفاخرة .

شوربا القيا

خذ من اللحم اوقه ودقها حتى تنعم وارفعها من الجرن ثم خذ بصلة
واقشرها واضف اليها الملح والبهار ودقها جيداً وارفعها من الجرن وضعها
فوق اللحمه ثم خذ قطعة من الشحم ودقها في الجرن على اثر البصلة
ومتى نعت ارفعها رضعها في صحن ثم رجع اللحمه الى الجرن ودقها
مع البصلة وخذ منها نحو اوقيتين واصنعها كتلاً كراس العصفور وضما
في صحن ثم خذ من البرغل اوقه وضع عليه الماء وصوله ثلاث مرات
وضمه فوق اللحم في الجرن واجعلها بيضاء وارجع فدقها حتى تصير
كالعجين وقرصها اقراصاً قدر الليمونة الحامضة الصغيرة واقربها
باصبعك واحشها بالشحمة التي دقتها حتى اذا اتمت العمل ضع
طنجرة على النار واحم فيها السمن وضع فوقها الكتل وحركها حتى
تنقلي جيداً وضع لها من الماء اكثر من نصفها ودعها تغلي ثم اسلق
الكبيبات بالمرقة فاذا نهج برغلها ارفعها وضعها في قصعة ثم خذ من
الارز اوقيتين وصوله وضعه في الطنجرة واضف اليها الملح وخذ باقة
بتدونس واقربها جيداً واغسلها بالماء وضعها فوق الشور باومتى شئت ان
تصبها فضع الكبيبة فيها وصبها في الصحن ورش عليها قصعة من

القرقة الناعمة - شوربا الدجاج

خذ الدجاجة واذبجها وضعا في وعاء عميق وصب فوقها الماء النالي واستطها ونظفها ثم خذ ورقة وضعا في النار وشيط الدجاجة عليها حتى تحترق وبردها ثم خذ الطحين وافركها داخلا وخارجا واغسلها ثم افركها بالقرقة من الداخل والخارج ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعما ثم خذ نحو ربع اوقية ارز واصله مع ربع اوقية صنوبر واصلف الملح والبهار والقرقة وتبل ذلك كله معا ثم احش الدجاجة وخطها وضعا في الطنجرة وضع عليها الماء واصلف الملح وضعا على النار واقشط زفرتها حتى اذا انضجت خذ لحمه واصنمها قويا وكبيرة على ما تقدم الشرح قبله واقل القيا وضعا فوق الرقة وارفع الدجاجة وضعا في قصعة واساق الكبيرة وارفعها جانبا ثم خذ الارز وضعه على الرقة حتى اذا نضجت الشوربا خذ البقدونس وافرمه ناعما واغسله وضعه فوقها ثم ضع الكبيرة فوق الشوربا لدى التقديم وضع الدجاجة حتى تسخن ثم ارفعها وضعا في القصعة ورجعها على المائدة وصب الشوربا في الصحن وضع في كل صحن كبيتين او ثلاثا ودرش على وجه الصحن القرقة الناعمة

شوربا الخضرة

خذ من اللحم ٤ اواق واسلقه واقشط زفرته ثم خذ كوسايتين وثلاثة دودس بطاطة وباقة كرفس وباقة بقدونس وبصلتين وجزرتين وافرم

ذلك كله مما وضعه فوق اللحمة في الطنجرة واضف الملح والبهار واطبخ

شوربا البيض

خذ من اللحم ٤ اواق وضعها في الطنجرة على النار وغمرها بالماء واقشط ذفرتها واسلقها حتى اذا فضجت ارفعها من المرقعة وصف هذه المرقعة ونظف الطنجرة ورجع المرقعة اليها واغل على النار ثم خذ نصف اوقية ارز وصولها وضعها في الطنجرة وتكن المرقعة اسبعة صحن واطبخ وقبل المائدة بنحو ١٠ دقائق خذ صفاري بيض واخفقها بملعة خشب جيداً واضف اليهما عصير الليمون الحامض واخفق ثم اضف من المرقعة ملعتين واخفق الحامض والبيض كي لا يفرط والتق ذلك فوق الشوربا وانت تحركها وتلها وقدم

شوربا الماش

خذ من الماش اقة وقله وضوله وضعه في طنجرة على النار وغمره بالماء واطبخ ثم قل الطنجرة على الارض ودعها تبرد وامرت الماش وصفه بمصفاة كبيرة بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه ثم ضع الطنجرة على النار وتكون قد احضرت ٤ اواق لحم هبر ودقها على ما تقدم الشرح واصنع نصفها قيا والنصف الاخر كبية واحم سمناً في مقلاة والتق القيا فوق السمن واقلاها جيداً وضعها فوق مرقعة الماش وتكون قد قرصت الكبية اقراصاً على ما شرحنا واسلقها في الطنجرة التي فيها الشوربا حتى اذا فضجت ارفعها الى القصعة وخذ الارز وصوله وضعه في

الطنجرة حتى تسخن وصبها في الصحن ورش على وجهها القرفة وقدم

الارز المفضل

خذ من الارز ٣ اواق ومن السمن نصف اوقية وحم السمن في
الطنجرة على النار جيداً وخذ نحو ٣ اواق ماء وطفئ بها السمن التي
حميت واضف القليل من الملح وصول الارز والقه في الطنجرة فوق
السمن والماء وجمد ملعقة خشب وشكها في الارز فاذا وقفت تكون
الماء كافية واذا قابلت فزد الماء ودق الملح فاذا كان كافياً غط الطنجرة
واطبخ ومتى نشفت كشفها فاذا كان الارز تخللته البخار يكون قد
نضج فقل الطنجرة على الارض وحركها ثم غطها ورجعها على هب النار
اي على حافة الموقد حتى يفتح الارز فاسكب وقدم وقباله ليختم

الارز بدفين

خذ من اللحم ٣ اواق مع شي من العظام وضعها في طنجرة على
النار وغمرها بالماء واقشط زفرتها ثم ترها عن النار ثم خذ نصف اوقية
من البصل وقطعه ارباعاً واحم السمن في طنجرة واقل البصل
حتى يقشر ثم ضع فوقه اللحم وامل قليلاً ثم ضع فوق اللحم والبصلة
نصف اوقية حمص متقاع وصب المرقعة فوق ذلك كله واطبخ واضف
الملح والبهار والقرفة والكرأوية المدقوقة ثم خذ ٣ اواق ارز واصله
وسقطه في الطنجرة وشك ملعقة خشب فيه فاذا وقفت تكون الماء
كافية والا فزدها وغط الطنجرة ومتى نشفت ترها على الارض

وحركها ثم ضمها على حافة الموقد وقدم وقبالته اللبن

الارز (بموزات) اللحم

خذ من موزات اللحم ٣ اواق وقطعها ثلث شقف ثم احم في طنجرة على النار نصف اوقية سمن واقل اللحم نصف اوقية ثم خذصلة صغيرة واقشرها وقصها صليب وافرمها ناعماً وضعها فوق اللحم كي تنقلي جيداً وتحمر ثم خذ من البنادرى ٣ اواق واعصرها جيداً وضمها بالمصفاة فوق اللحم واضف الملح والبهار وغط الطنجرة واطبخ حتى تنضج اللحم ثم خذ ٣ اواق ارز واصله وسقط فوق اللحم وضع كفاية من الماء حتى اذا نضج ضعه على الارض وحركه ثم ضمه على هب النار حتى ينبت

الكوسى محشواً

خذ اوقية واحدة من اجود الكوسى وافضله وخير الكوسى اصغره واقهره وخذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً ومن الارز اوقية واحدة واغسله ازواماً حتى ينظف وضع فوق الارز الملح والبهار الكافيين واجبل اللحم مع الارز واحش كلاً من الكوسى لوحدها تاركاً من طولها عقدة اصبع ثم خذ شيئاً من البنادرى واقشرها وبصلة صغيرة مفرومة ناعماً وضعها في طنجرة وقلها بالسمن ثم ضع فوقها ما ذكرنا من البنادرى المقشورة وقل قليلاً ثم صف الكوسى وغمره بالبادرش عليه من الملح كمية موكولة للذوق للسلام واطبخ على نار هادية

القرع المحشو بالحامض

خذ القرع وانحته ثم انقره وخذ شيئاً من قنارته وصمها في
الطنجرة تحتها واطبخ على نار هادئة حتى ينشف وخذ رأساً من الشوم
ودقه مع قليل من النعناع وأما الملح وحامض الرمان فهو كولان للدوق
وغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة

ورق العنب محشو

لكل ٣ اواق من ورق العنب ٤ اواق من اللحم ووقيتان من
الارز فاقرم وقيل على ما تقدم وان شئت فخذ فارغاً واحشه واسلقه
واقشط الزفرة وضعه تحت محشو الورد وغمر المحشو بالماء ومعه شيء
من الملح

الكبيبة بالصينية وتسمى كبيبة بالقرن ايضاً لها مثلاً من اللحم
اوقه ومن البرغل اوقه ونصف خذ اللحم وقطعه او عرقه وخذ منه
نحو اوقية ونصف وافرمه ناعماً وخذ بصلتين وافرمهما ناعماً واقلمها
بالسمن حتى تذببلان وضع اللحمة المفرومة فوقها ونصف اوقية صنوبر
وملح وبهار واقطع ذلك جيداً ثم دق هذا اللحم المبر جيداً وارفعه
من الجرن وضعه في دية وخذ البصل ودقه مع اللحم والبهار حتى
ينعم وضع المبر المدقوق في البصل وضع البرغل المغسول فوق اللحم
واجعل باليدين جيداً حتى تصير الكبيبة كاللجين وخذ صينية وادهن
قعرها بشيء من السمن وخذ قطعة من الكبيبة ونقها من اللعروق

وذقها ومدّها على الصينية طبقة رقيقة وخذ الطبقة وهي الحشوة
وابسطها فوق الكبيبة ورقها طبقة اسك من الاولى وابسطها فوق
الحشوة واعقل جيداً ثم خذ سكيناً وقطعها كالبقلاوة وضع فوقها
نحو اوقية ونصف من السمن واخبزها بالفرن

الكبيبة بالصينية اقراصاً

هذه كبيبة الاقراص كالكبيبة المحدودة لكن حشوتها شحمة مدقوقة
خذ الشحم أولاً ودقه والقه جانباً ثم دق البصلة مع البهار والملح ثم
ضع اللحم المبرودق وخذ البرغل وصوره ثلاث مرات واجبل ودق حتى
تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها بالسمن وقطع
الكبة اقراصاً تحشوها بالشحم حتى اذا تم العمل ضع على كل من
الاقراص شيئاً من السمن واخبزها بالفرن

الكبيبة مشوية

حكم هذه الكبيبة حكم كبيبة الاقراص بالصينية على ان تقرصها للشي
على ما يأتي خذ من الكبيبة المدقوقة قطعة قدر الليسونة الخامضة ورقها
مدورة وضع فيها قطعة من الشحم وضع الطبقة الثانية فوقها واجمعها جيداً
وضع المصع على منقل تحته جمر وصف الاقراص على المصع واشو

الكبيبة الحلبية

حكمها كما تقدم لكنها تعرض اقراصاً صغيرة مكبنة على قدر
جوزة كبيرة واحشها بالشحم او بتطبيقه حتى اذا انجزت التقريص

تخذ مقلاة فيها السمن واقل الكبيبة حتى تعمر وخذ بندورى مراراً
ورب البنادورى واضع سلسلة وقدم بها الكبيبات

الكبيبة على يخنأ الباذنجان

لاقة من الباذنجان منزلة اوقيتان من اللحم والكبيبة ثلاث اواق
هبر وخمس اواق برغل وشققة لحم للحشوة خذ الباذنجان وقشره وقطعه
قطعة كل قطعة قيراطان وضع في الطنجرة سمناً واقل الباذنجان وحده
وارفعه عن النار وضعه جانباً ثم خذ اللحم وافرمه ناعماً وافرم ايضاً
بصلة صغيرة وقل اللحم قليلاً وضع البصلة والملح والبهار فوقه حتى
يتقل وتكون قد دقت الكبيبة ودقت ايضاً الشحم على ما تقدم
كبيبة اللحم وقرص الكبيبة اقراصاً مكبلة قدر ليمونة صغيرة وخذ
الباذنجان وصفه فوق اللحم الذي صنعته تطبيقاً في الطنجرة وغمرها
بالماء وضعها على نار خفيفة حتى اذا غلت قليلاً خذ الكبيبة وضعها
فوق المنزلة واطبخ حتى اذا نضجت اخرجها عن النار وقدم

الكبيبة بلبنية

لاوقه من اللبن اوقيتان من الارز خذ اللبن وضعه بمخرقة ناعمة
واخفق بيضة واتقها فوقه واغله وامس تحركه ثم خذ الارز وصوره وضعه
فوق اللبن بعد ان تضيف اليه قليلاً من الماء وضع على النار حتى ينضج
اما الكبيبة فتكون من اوقيتين من اللحم الهبر ولها قطعة شحم حشوة
وقرصها اقراصاً مكبلة ومتى نضج الارز في اللبن اقل الكبيبة فيه

ومتى عقدت وفضجت صبها في الصحن وقدم

الكيبية الارنية

هي من طحينه وليمون ابي صفيير وحصى و بصل ولحم وعظام خذ من اللحم ٨ اواق وشيتا من العظام وقطع اللحم وخذ منه نحو ٤ اواق من الحمص المنتقع وخذ اوقه بصل وافرمه جوانح رقيقة وخذ ٥ اواق طحينه وضعها في قصعة واحدة وضع فوقها نصف قدح ماء تصبه شيتا فشيتا وابرم الطحينه حتى تخرج سيرجها وخذ هذا السيرج الذي اخرجته واذف اليه ضعفه سمنا واخلطهما معاً وضعهما على البصل في الطنجرة وضعها على النار وانت تحركها حتى تقشر وضعها فوق اللحم والبصل والحمص واطبخ على نار قوية حتى اذا فضجت تزلها على الارض ودعها تبرد وتكون قد دقيت الكيبية وقرصها اقراصاً مكبلة واعصر الليمون الاالي صفيير وخذ الطحينه واخفقتها في عصير الليمون واذا كانت الطنجرة قد بردت صب عليها الطحينه شيتا فشيتا وانت تحركها وضعها على النار حتى تغلي ثم تسقط الكيبية التي صنعتها حتى تعقد وصب في الصحن وقدم

كبة الارز

خذ من الارز اوقه وصوله ودقه ناعماً وارفعه جانباً ثم خذ اوقه لحم وقطعه وعرقه وارفع منه ٤ اواق هبر للكيبية وافرم ما تبقى لاجل التطييقه ثم افرم بصله ناعمة ثم احمه سمناً واقل بها اللحمه

المقرومة نصف فية والقر فوقها البصلة المقرومة واضف الملح والبهار
 وشيناً من الصنوبر واقل جيداً ثم ارفعها عن الموقد وباشر بالكسبة
 فخذ بصلة صغيرة وقشرها ودقها ناعماً ومعهما الملح والبهار وارفعها الى
 صحن ودق الهبر ناعماً ورجع فوقه البصلة ودقها معاً وضع الارز الذي
 دقته فوق اللحمه واجبل بيدك ودق حتى تحاكي العجين ثم ضع في
 قدر صينة شيئاً من السمن وخذ من الكسبة ودق فوقها واصقل
 فتكون طبقة اولى من الكسبة تضع فوقها التطبيقة الا شيئاً منها
 ثم قطعاها كالقلادة وعلى وجهها الزيت او السيرج واخبزوا ما تبقى
 من الكسبة فقرصه اقراصاً مكبلة كالنمونة الصغيرة واقرها بالاصبع
 واحشها بما تبقى من التطبيقة واحم الزيت او السيرج واقل الاقراص
 حتى تحمر وقدم

الكيمية بالكشك

لاوقيتين من الكشك ٣ اواق يرغل فحضر الكيمية على ما تقدم
 الشرح وخذ من المافوف اوقة وافرمه ناعماً وقله بالسمن حتى يذبل
 واضف اليه اوقيتين من الحمص المنتقع ونمر بلاء الكافي واطبخ
 حتى النضج التام وتكون قد قرصت الكيمية اقراصاً مكبلة فارفع
 القدر عن النار ودعها تبرد واتق الكشك شيئاً فشيئاً وانت تحركها
 بالملقة كي لا تتجبل وضع الطنجرة على النار القوية وانت لا تزال
 تحركها حتى تغلي وخذ الكيمية وسطها فوق الكشك واطبخ حتى

إذا نضجت اسكب في الصحون وقدم

كيفية بالسّمك

هي نحو اوقية من المبر السّمك ونحو ١٠ اواق من البرغل خذ
السّمك واقشره وملحه وضعه جانباً ثم خذ البرغل واصله ثلاث
مرات واعصره ودعه في قصعة ثم خذ كزبرة خضراء ووصلة
وقشرة ليمون برتقال وقليلاً من الملح والبهار ودق ذلك كله
حتى ينعم وارجع الى السّمك وارفع منه مسكه وحلده وضعه في
الجرن فوق القابلة حتى اذا دق جيداً اضف اليه البرغل واجبل
بمزيج السرعة كي لا ترنخ ثم دق الكيفية حتى تنعم واصنع تطبيقه
من اوقية صنوبر ونحو ٣ اواق بصل مفروم وجوانح رقيقة واضف
الملح والبهار وضع في مقلاة اونية ونصف اوقية من الزيت وتل
جيداً وضع في الصينية شيئاً من الزيت ومد الكيفية طبقة اولى
رقيقة وضع فوقها التطبيقه واصنع طبقة ثانية ومدّها فوق التطبيقه
واصلتهما جيداً وخد السكين وقطعها قطعاً صغيرة كالبقلاوة
ذلك كله بمزيج السرعة كي لا ترنخ وضع على سطحها الزيت
وقليل من الماء واخبزها بالفرن اما ما تبقى من الكيفية وفاض عن
الصينية فقرصه افراصاً طويلة وضع في مقلاة على النار زيتاً من غير
عيار حتى اذا حمى اقل الاقراض شيئاً فشيئاً الى النهاية

كبة اليقطين

خذ من اليقطين اوقية وقشره وقطعه قطعاً صغيرة وضعه في الطنجرة وغمره بالماء حتى اذا نضج وانخس كالعجين خذ اوقية برغل وصورها وباقة كنزيرة وافرمها ناعماً وبصلة ودقها في الملح والبار وخذ اليقطين الذي سلقته والبرغل الذي صولته وضعهما وبصلة معاً واذف شيئاً من الطحين واعجن حتى يصير كالعجين وافرم نحو ٣ اواق بصل ناعماً في قليل من الملح والبار وضع في الصينية نحو اوقية من زيت وبصلة وضع الكبة التي صنعتها ومدها فوق البصلة التي في الصينية طبقة واحدة لا غير وقطعها تقطيع كبة السمك وضع لها من الزيت قدر ما تشاء واما ما تبقى من الكبة فقطعه اقرصاً واقفه في المثلزل

كبة البطاطا

خذ من البطاطا اوقية واسلقها جيداً حتى تنخس ومن البرغل اوقية وضوله جيداً وضع في الجرن بصلة وملحاً وباراً ودق جيداً وضع البطاطا المسلوقة في الجرن ودقها حتى تصير كالعجين والد منها صينية تخبزها بالفرن من طبقة واحدة كبقية واحدة على ما تقدم في كبة اليقطين واما ما تبقى من الكبيبة فاصنعه اقرصاً واقفه في مثل ذلك وقس على ذلك كبة الحمص فانها نظير كبة البطاطا تماماً

كبة الاختبوط

خذ الاختبوط وانزع اسبابه واسلخ جلده والاختبوط من
٤ اواق ٨ اواق يرغل وعالجها مالمجة كبة السمك تماماً ولكن كبة
الاختبوط تكون من طبقة واحدة لا غير

الكفتة مشوية

خذ من اللحم ٣ اواق مقطعة من العروق ومن الدهن اوقية
ودق في الجرن بصلة صغيرة في الملح والبهار حتى اذا نمت ضع فوقها
الاجمة ودقها حتى تصير كالبحينة ثم خذ الشياش وانطع من
الكبة شيئاً وشكه بيدك في الشيش واشو على نار الجمر العارية
من اللميب والدخان

الكفتة مفرومة بالبنادورى

حضر الكفتة على ما تقدم واصنعها اقراصاً صغيرة وضع سمناً
في مقلاة وضعها على النار ومتى حميت اتل الاقراص حتى تحمر ثم
خذ ٣ اواق بنادورى واعصرها وصفها بالمصفاة واتق عصيرها فوق
فوق الكفتة ودعها على النار حتى تعقد كاللبن وقدمها اوقب لتها الارز المقلقل

الكفتة المفرومة ناشفة

خذ من اللحم الهبر ٤ اواق ومعه شيء من الدهن واقرم

بسكينتين فرماً ناعماً وخذ بصلته صغيره وافرهما كذلك وضع
فوقها القليل من القرفة والملح والبهار وافرهما حتى تذوب وخذ باقة
بقدرونس واغسلها وافرهما ناعماً واضف ذلك كله في بيضتين واق
فوقه اللحمه التي فرمتها واجبل الكل معاً وقرصها ابراصاً مدورة
تلتها بالطحن وتقايها بالسمن الحامى في المقلاة على النار حتى اذا
انتهى القلي ضع الكفتة جنباً وخذ ٣ اواق بطاطا وقشرها وقطعها
قطعاً رقيقة مدورة واقلها وزاء الكفتة

الكفتة المفرومة بالقرن

خذ من اللحم ه اواق وحضرها على ما تقدم وخذ صينية
وضع في قعرها السمن ومد الكفتة فوقها ورش الصنوبر فوق
الكفتة واخبز في القرن وقدمها وقبالتها السلطة

الكفتة محشوة

خذ مقلاة وضع فيها السمن واحمها وخذ الصنوبر وحمصه
بالسمن الحامى ثم اخرجهم منه وضعه جانباً واضع الكفتة اقراص
مكبلة واحشها بالصنوبر الذي حمصته واقلها بالسمن ثم خذ البنادورى
واعصرها وصف عصيرها بالمصفاة وضعه فوق الكفتة ودعها تغلي
حتى تنقد وقدمها وقبالتها الارز المقلقل

الكفتة المدقوقة داود باشا

يصنع من الكفتة المدقوقة داود باشا خذ بصلة صغيرة وقليلًا
من الملح والبهار ودقها في الجرن جيداً وضع فوقها من اللحم
اوقيتين ودق جيداً حتى اذا نعت الكبة كتلتها بيديك كتلاً قدر
راس العصفور واحي في الطنجرة سمناً والى فوق الكفتة المكتلة
واغلها حتى تنشف ثم خذ من البصل نحو ٣ اواق وقص البصلة
صلياً وافرمها ربيعاً وضها فوق اللحم في الطنجرة وحركها
حتى تذبل جيداً واضف من الصنوبر نصف اوقية وغمر بالماء
مضيفاً القرفة والملح والبهار واطبخ على نار معتدلة ومتى نضج
البصل خذ ليمونة حامضة واعصرها والقها فوق الطبخة ودعها
تلي برهة ويكون عليها قليل من المرقعة وقدمها وقبالتها الارز المقلقل

داود باشا بالينادري

خذ من اللحم المهر ٣ اواق ودقها ومعهما بصلة وملح وبهار
ومتى نعت كتلتها قدر راس العصفور واحم السمن في طنجرة
وانل اللحم التي كتلتها جيداً واعصر اوقية بنادوري وضها بمصفاة
فوق اللحم التي قبالتها واضف الملح والبهار واغلها حتى تنقد
وقدمها وقبالتها الارز المقلقل

داود باشا بالطراطور

خذ من اللحم المبر ٣ اواق وحضرها على ما تقدم ودق
من الصنوبر اوقيتين بشيء من الملح ناعماً كالعجين وضعها في قطعة
عميقة واضف اليها قدحي ماء صغيرين واكسرها جيداً واعصر
فوقها ليمونة حامضة واكسرها حتى تذوب جيداً وضعها فوق
اللحمة التي قليتها وافرغ باقة قدونس ناعماً وانلها بالسمن الحامية
وصبها حالاً في طنجرة داود باشا واغل على النار ثم ارفعها وقدم
وقبائه الارز المفلفل

الضلع محشواً

خذ ضلعاً وحضر للحشو ثم خذ من اللحم المبر اوقيتين
وقطعة دهن وافرهما ماعاً وخذ نصف اوقية من الارز واصله
واضف اليه القرقة والملح والبهار وضع فوقه اللحم الذي فرمته
واضف نحو ربع اوقية صنوبر ونبل ذلك كله ماعاً واحشي الضلع
وخطه بآبرة وخيط وضعه في الطنجرة وغمره بالماء واضف اليه
شيئاً من الملح وعمر الموقد واطبخ واقتطع القرقة واذا شئت ان
تضع الشوربا في مرقة البنادوري فضع فيها فوق الضلع بالطنجرة
٣ اواق حتى اذا نضج الضلع ارفعه وضعه في قصعة وصب المرقة
والبنادوري في وعاء عميق وامرت جيداً وصف بالمصفاة واغلي

الطنجرة التي طبخت فيها الضلع وصوبنها كي لا ينزخ ورجع المرقعة
اليها وضعها على النار وسقط الارز او الشعيرية فوق المرقعة واطبخ
الى نهاية التضيق وقس على ذلك المرقعة المحشوة

الضلع المحشو مقلياً

خذ الضلع وحضره على ما تقدم وضعه في طنجرة واسلقه
نصف سلقه ثم ارفعه من المرقعة وضع في طنجرة اخرى شيئاً من
السمن واتل الضلع بالسمن حتى يحمر وقدمه بحامض الليمون او
سلسلة البنادورى واضع بالمرقة التي سلقت فيها الضلع ارزاً مقللاً
فخذ هذه المرقعة وضعه في طنجرة ثانية على النار حتى تغلي وخذ
ء اوراق ارز وصوله وسقطه في المرقعة وشط معلقة الخشب في الارز
فان وقتت كان الماء كافياً وان قلت فزد الماء وغط الطنجرة واطبخ
حتى اذا نشفت خذ نصف اوقية من السمن واحمها في مقلاة جيداً
وصبها فوق الارز وحرك وضع الطنجرة على بخار النار ايم على
حافة الموقد حتى ينبت واسكب وقدم

الدجاج المحمر

خذ الدجاجة واذبحها والقها في الماء الغالي واسمطها ونقها
من الريش وافزرها وارفع مصارينها وافرغها بالطحين من داخل
والخارج ثم اغسلها منه ثم افرغها بالقرعة داخلاً وخارجاً ثم خذ

من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً وصول من الارز نحو ملعقة
واضف اليه الملح والبهار وضع اللحمية التي فرمتها والقرفة والصنوبر
وتبل ذلك كله معاً واحش به الدجاجة وخطها بالابرة وخط ثم
احش رقبته وخطها وضع الطنجرة وغمرها بالماء مضافاً اليها الملح
القليل وضع الطنجرة على النار واغلِ واقشط الزقرة واسلق
نصف سلقه وارفعها من المرقة وضع في طنجرة شيئاً من السمن
واجمه على النار واقل به الدجاجة حتى تحمر واضع لها سلسلة
بنادورى او سلسلة حامض الليمون ومتى نضجت اضف القرفة
والملاح والبهار اما المرقة التي سلقت بها الدجاجة فاسنع بها الارز
المقلل على ما ذكر في مرقة الضلع

الدجاجة بالفرن مع البطاطه

خذ الدجاجة وعالجها على ما تقدم واسلقها نصف سلقه ثم
ارفعها من المرقة وخذ صينية وضع فيها اوقية سمن وخذ اوقية
بطاطا واسلقها وقشرها وضعها بالصينية وضع الدجاجة مع البطاطا
واضف القرفة والملح والبهار وتكون قد استحضرت اواق
بنادورى فاعصرها وصفها بالمصفاة وصبها فوق ماء في الصينية
واخبزها بالفرن

الدجاجة محشوة بالقلوب

خذ الدجاجة واسمطها وافزره وافركها بالطحين واغسلها
ثم افركها بالقرفة واحشى سماً في مقلاة والقر فيها قلوب من
الجوز والفسق واللوب والصنوبر وحرك القلوب حتى تشقر
وارفعها من السمن ثم احشي الدجاجة بالقلوب التي حمصتها وخطها
بارة وخيط ثم احش رقبته وخطها وضعها في قدر من الفخار
وضع من السمن ما يغمر الدجاجة حتى نصفها وغط القدر بصحن
من الفخار ايضاً وطبن الغطا على فم القدر بالطحين واخبز بالفرن
ولك ان تضعها في البيت على نار متدلة ولكن لا تطبخ الغطاء
تنظر فيه حيناً بعد حين وتقلبها حتى النضج التام وارفعها من القدر
وقدم بسلسة البنادوري او سلطة القدونس
ديك الحبش محشواً

خذ ديك الحبش واسمطه بالماء الغالي كالديك وافزره وافركه
بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسله جيداً وارفع راسه ثم
خذ من اللحم اوقه وافرمها جيداً ثم صول من الارز او يمين
ضع الارز على القرقة والملح والبهار وكبس قرنفل وتبل ذلك
كله بالاحمة التي فرمتها مضافاً الى ذلك اوقية صنوبر واحش
الديك بهذه الحشوة وخطه بارة وخيط وضعه في طنجرة كبيرة

وضع في الماء اكثر من عمره واطبخه على نار قوية واقتشط زفرته
حتى اذا نضج نصف النضج اخرجته من المرقه وخذ من البطاطه
اوقيتين واقشرها وخذ صينية كبيرة وضع في قعرها من السمن
اوقية وضع الديك في وسطها وفوقه البطاطه وخذ من البنادوري
اوقيتين واعصرها وصفها بالمصفاة وضع العصير فوق البطاطه والديك
واصف الملح والبهار واخبز بالفرن وقدم

ديك الحبش مقلوًا بالقلوبات

خذ ديك الحبش واسمطه ونظفه وافزره وافركه بالطحين
واغسله جيداً وخذ من الصنوبر اوقيتين ومن كل الفستق والجوز
واللوز اوقية والبق هذه القلوبات بالماء الفسالي وانزع منها قشرها
واضف اليها الزبيب واحم في الطنجرة سمناً وخذ من الارز اوقية
وصولها وضعها في الطنجرة فوق السمن حتى تنقلي ثم ضع القلوبات
فوق الارز المحمص وتكون قد غسلك معلق الديك وقانقصته
وقلبه فافرم هذه الحطام واللحمة المفرومين فوق الارز والقلوبات
حتى ينقلي ذلك كله معاً نصف قلية ثم خذ الصينية وضع فيها من السمن
اوقيتين واحش الديك باللحمة التي قليتها والقلوبات وخطه بارة
وضعه في الصينية التي فيها السمن وخذ من البنادوري اوقيتين
واصنعها سلسة تصبها فوق الديك واخبز بالفرن الافرنجي وقدم

الارز محشواً

خذ الاوزة واذبحها واسمطها ونظفها من الريش وافزرها
وافركها بالطحين من داخل والخارج ثم اغسلها وافرقها بالقرقة
داخلاً وخارجاً وخذ من اللحم المبر ٣ اواق وافرمه جيداً ومن
الارز اوقية صولها جيداً وخذ قلوبات من كل من الصنوبر والموز
والجوز والقستق نصف اوقية وقلعها في الماء التالي وأنزع منها
قشرها وتبل ذلك كله معاً ثم اضف الملح والبهار والفلفل وافرقة
وكبش القرنفل واحش الاوزة وضعها في الطنجرة وغمرها بالماء
واغلها وقشط الزفرة عنها ثم ارفعها عن النار وان شئت ان تصنع
ارزاً فخذ طنجرة وضع فيها شيئاً من السمن واحم على النار
حتى تحمر ثم الق فوقه المرقعة التي سلق بها الاوزة وخذ قدر ما
تشاء من الارز وصوله وسقط في مرقعة الاوزة واطبخ حتى ينضج
واكشف الارز فاذا كان ادامه قليلاً حم قليلاً من السمن والق عليه

الارز بالفرن

خذ الاوزة وعالجها على ما تقدم واحشها بشيء من الارز
القلي بالسمن ومعه القلوبات من جميع الاشكال والبهارات ايضاً
وخطها بيرة وخط وخذ صينية وضع فيها السمن وخذ البطاطة
واتشرها وضعها مع الاوزة وخذ البنادورى واعصرها فوق ذلك

كله واضف الملح والبهار واذا كانت الاوزة نيئة اخزها بالبيت
على الموقد

دجاج الارض.

ان هذا الطائر يستعمل قليلاً صحيحاً في سلسة الحامض والطجين
او سلسة البنادورى ويستعمل مشوياً ولكن تكون وانت تشويه
قد عصرت ليمونة حامضة واضفت اليها شيئاً من الزيت والملح والبهار
وادهن الدجاجة بالريشة الى ان تنضج

الحجبال

حكم الحجبال حكم سائر ما تقدم من الطائر تحضيراً على انه
يصنع من الحجبال كيبية على م ياتي لارباع اواق من هبر الحجبال
اوقه برغل وحكم تحضيرها كحكم كبة اللحم تماماً واذا كانت مشوية
احشها بشحم الضان

القراريج بالارز

خذ الفروج واسمطه وقطعه قطعاً واقله في طنجرة بالسمن
وضع له الماء والملح والبهار وخذ من الارز ٣ اواق واصله وضعه
فوق الفروج وهو يقلى ودعه على النار حتى ينضج وقدم

القراريج مشوية له شحم

خذ الفروج وقطعه واشوه على النار وقدمه ناشفاً

نقراريخ مقلية بالسلسلة

خذ القروج واسمطه جيداً واحم على النار سمناً واقل به
القروج حتى يحمر وضعه بسلسلة الخامض او سلسلة البنادوري ودعه
ينضج ويعقد وقدمه وقبله الارز المقلقل

الارنب

خذ الارنب واذبحه واسلخه وجوفه جيداً وقطعه قطعاً
واغسله واحم على النار زيتاً واقل فيه الارنب قطعة قطعة ثم خذ
بصلات صغيرة واتشرها واقطع ذنبها واحفظ تمهها وخذ ٣ رؤوس
توم ودعها كما هي وضع ذلك كله فوق الارنب الذي قليته بالزيت
واضف قدحاً من الخل وقدحاً من الليمون وقدحاً من الماء وشيئاً
من الملح والبهار والقرفة من غير سمن وكيش قرفل من غير سمن
ايضاً والطبخ على نار هادية حتى يتبقى من المرقعة نحو قدح

الجدي

خذ الجدي واذبحه واسلخه ودع يديه ورجليه ورأسه وشقه
وجوفه رافقاً ما في بطنه واغسله جيداً ثم خذ اوقية لحم وافرمه
بعماً وخذ ٣ اواق ارز وصوله جيداً واضف الى الارز الملح
وبهار والقرفة وكيش قرفل وضع فوقه اللحم التي فرمتها
واضف الى اللحم اوقيتين من الصنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش

به الجدي وخطه بآبرة وخط وضه في طنجرة وضع له من الماء
 أكثر من غمره زاطبخ على نار قوية واتشط الزفرة حتى اذا
 نضج خذ من اللبن ٤ اوقات ومن البيض ٤ بيضات تخفها جيداً
 وتصبها فوق اللبن وتغليه على نار قوية وانت تحركه كي لا يتجل
 وخذ راساً من التوم ونقه وشيئاً من النعناع والملح ودنها معاً
 وضع الجدي في وعاء كبير ومعه السمن واقله جيداً حتى اذا احمر
 صب اللبن فوقه ودعه على نار هادئة حتى اذا حان اول الفناء
 قدمه وقبالة الارز المفلقل

القرقور بالفرن

خذ القرقور وانجمه واسلخه ودع يديه ورجليه وشقه
 وجوفه رافعاً ما في بطنه واغسله جيداً ثم خذ من الاحمة اوقية
 وافرما ناعماً ثم خذ من كل من اصناف الصنوبر والجوز واللوز
 والنسحق اوقية واتزع منها فشرها ثم ضع في طنجرة من السمن
 نحو ٣ اواق والاق فوقها الاحمة التي فرمتها وضع الطنجرة على
 النار واقل نصف قلية واضف القلوبات وحرك الى ان يتم القلي ثم
 رش على الاحمة التي طبقتها الملح والبهار وكبش قرقول ثم احشر
 القرقور بهذه الطريقة وخط بالآبرة والحيط وخذ صينية وضف
 فيها سمناً وضع القرقور فيها واخبره بفرن وقدمه على

الرستو بالفرن مع البطاطة

خذ فخذاً من اللحم بنظمه وضعه في طنجرة على النار وغمره بالماء واقشط الزفرة عنه ثم خذ من البطاطة أدر ما تشاء واتشرها ثم ضع في صينية كبيرة نحو اوقيتين من السمن وضع فوقها الفخذ الذي سلقت ثم صف البطاطة التي قشرتها ثم خذ من البنادورى اوقيتين واعصرها وضعها بمصفاة فوق البطاطة في الصينية واضف البهار والملح والقرفة واخبز بالفرن

الرستو في البيت

خذ من اللحم المبر قطعة واحد وزنها اوقية وضع في طنجرة اوقية من السمن على نار هادئة ثم ضع نحو ٤ اواق ماء واضف الملح والبهار والقرفة ودعها على النار حتى تنضج ثم خذ من البطاطة اوقية واسلقها وتشرها واقلها في السمن حتى تحمر ودعها على النار ومتى حان الغذاء صب الرستو الذي طبخته في قصعة وصف البطاطة دائرها وقدم

رستو بسلسلة المدس

خذ من اللحم المبر الجيد اوقية ولفها بخيط حتى تصير كالمدة واحم من السمن اوقية في طنجرة وضع الاحمة فيها ومهما الملح

والبهار وانلها حتى تحمر ثم املاء غطاء الطنجرة ماء طافحاً وضعه
مقلوباً على الطنجرة وكلما سخن الماء غيره حتى اذا لانت اللحمية
تحت الاصبع ارفعها عن النار ثم خذ من العدس ٣ اواق ونقه واصله
واسلقه حتى اذا اضج جيداً ضعه في مصفاة وامرته وضعه بحيث
لا يتبقى الا قشره فبكه واما المرققة فتكون نحو كاسة ثم حم السمن
بمقلاة والى فوقها مرققة العدس وماء الملح والبهار واغل حتى
تختثر المرققة ولدى التقديم ضع اللحمية التي طبختها مع سمنها في
فصعة وقطعها اقماراً وصب فوق اللحمية سلسة العدس وقدم

اللحمية في الخل

خذ من اللحم المبر اوقية وخذ السكين وغز اللحمية في اماكن
منها وخذ راساً من التوم ونقه واقشره حصاً حصاً وشكه في اللحمية
شيئاً شيئاً وخذ قدرآ من الفخار وضع فيه السمن واحمها على نار
معتدلة واقل بها اللحمية نصف قليلة واضف الملح والقرقة الحاشنة
والبهار الحاشن غير المدقوقين ونصف قدح خلى ومثله من الحمر وغمر
بالماء واطبخ حتى اذا تم التضح قدمها وقبالتها الارز المقلقل

اللحمية دبو

خذ من اللحم اوقية وضفها في قدر وخذ من البصل الصغير
نحو اوقيتين ومن التوم خمسة روس وضفهما فوق اللحمية نيين

واضف القرقة والبهار الحاشن والملح ثم ضع قدحاً من الخل
وقدحاً من الحمر وقدحين من الماء ثم غط القدر بصحن من الفخار
وطينه بجينة واطبخ في البيت على نار معتدلة او بالفرن وعند اخراجها
او تزيلها عن الموقد اكشف الغطاء وانظر هل الماء عليها كثير
فلا تصب الماء كله وان كاث لم تنضج رجعها الى النار حتى اذا نضجت
قدمها وتبالتها الارز المفلقل

الكستلات مشوية

خذ الكستلاتة ودتها واضب اليها الملح والبهار ودعها في صحن
حتى اذا صار وقت التقديم ضع المصبع على منقل الذار الجرموني حتى
اضع الكستلاتة فوقه واشو جيداً وقدم

الكستلاتة مقلية

خذ الكستلاتة ودقها بالسكين واضف الملح والبهار ود في
الطحين حتى اذا حان وقت التقديم احم السمن واقل الكستلاتة حتى
تحمّر وقدم

كستلاتات مقلية بالعجة

خذ بيضتين واخفقهما قليلاً بالملح والبهار وروم البقدونس
واحم السمن واغمس الكستلاتة في روق وضعها في مقلاة

يفتك

خذ البطاطة واسلقها جيداً وارفعها من الماء ثم خذ من اللحم

المبر ٣ اواق وافرمها ناعماً وباقية بقدونس ناعماً واغسلها ورش
الملح والبهار فوق البصلة وافركها حتى تذوب واكسر فوقها بيضة
واخفقها فيها وضع اللحم وشيئاً من الطحين فوق البصلة واجبل
معاً وحمص الصنوبر بالسمن وارفعه جانباً وقرص الكفتة طول
الاصبع واحشها بالصنوبر ولت كل قرص بالطحين واليه بالسمن
الذي حصت به الصنوبر حتى تصير كالمجينة وضعها في قصعة واسلق
جيداً واصنع في قلب البطاطة جوزة تضع فيها البفتاك الذي تلميته وتدم
بفتك بسلسة البنادوري

خذ من السمكة ٣ اواق لحم وقطعها طول الاصبع وخذ من
الاية قطنة من الدهن تفرمها ناعماً جداً وافرم بصلة وباقية بقدونس
ناعماً واضف الملح والبهار وافرك ذلك كله معاً حتى يذوب وضع
البصلة الدهن الذي فرمته والصنوبر وشرح قطع اللحم
بالسمن وضع في كل شرحة شيئاً من الدهن ولف كل واحدة
منها بحبي واحم السمن واقل حتى يحمر وصب فوقه سلسة
البنادوري

اللحم المشوي بالخامض

خذ اللحم ٣ اواق وافرمها ناعماً وباقية بقدونس ناعماً واغسلها ورش
الملح والبهار فوق البصلة وافركها حتى تذوب واكسر فوقها بيضة
واخفقها فيها وضع اللحم وشيئاً من الطحين فوق البصلة واجبل
معاً وحمص الصنوبر بالسمن وارفعه جانباً وقرص الكفتة طول
الاصبع واحشها بالصنوبر ولت كل قرص بالطحين واليه بالسمن
الذي حصت به الصنوبر حتى تصير كالمجينة وضعها في قصعة واسلق
جيداً واصنع في قلب البطاطة جوزة تضع فيها البفتاك الذي تلميته وتدم
بفتك بسلسة البنادوري

الاحمة مدقوقة

خذ من اللحم اوقية ودقها ورق بصلة صغيرة وماءً وبهاراً
ناعماً واحم السمن في طنجرة واصنع الاحمة المدقوقة واحدة
والها ثم اضع اليها قدحة من الماء وشيئاً من الملح واغل حتى
ينشف الماء وصب في قصعة وقطع شراحي وقدم
الاحمة المدقوقة بالبيض

خذ ١٢ بيضة واسلقها وتشهرها وخذ صفارها ثم خذ من اللحم
٣ اواق ورقه جيداً ومعه شيء من الملح ثم قسم الاحمة اثني عشر
قسماً ورق كل منها وحده وضع فيه صفاراً واحداً تلف عليه
اللحم ثم حم السمن واقل الاقسام حتى تحمر ثم ضع سمناً في
مقلاة واضف اليه شيئاً من الطحين واقله قليلاً واضف اليه عصير
الليمون الحامض حتى يصير سلسة وقدم الاحمة في قصعة والسلسة
في قصعة وحدها

البيض باللحم المفروم

خذ شيئاً من اللحم وافرمه ناعماً واحم السمن والماء به
الاحمة المفرومة وقد اضع اليه الملح والبهار واكسر في وسطه البيض
ورش على وجهه الملح والبهار واقل به برهة وارفع عن النار

البيض باللحم المفروم والبنادوري

خذ شيئاً من اللحم وافرمه واحم السمن واقل بها نصف تلية
وقشر البنادوري وارفع منها زرها ونظمها قطعاً وضعها فوق الاحمة

ووعها تنقلي ورش الملح والبهار واذل لحظة ثم اكثر البيضات فوق
 اللحمة واذل برهة وتزل عن النار وقدم
 العجة بالقرن

خذ من البيض قدر ما تشاء وافرم بصله ناعماً وافركها بالبهار
 والملح في تصعة حتى تذوب واكسر البيضات فوثها وافرم باقية
 بقدونس ناعماً واغسلها واضنها الى البيضات واخفق وخذ صينية
 وضع في قعرها السمن وادلق مخفوق البيض فوثها واخبز بالقرن
 العجة في البيت

حكمها حكم في ما تقدم غير انه يضاف اليها شيء من الطحين
 حتى اذا خفقت جيداً ضع السمن في مقلاة على النار حتى تحمر
 وصب المخفوق شيئاً فشيئاً وكما تليت قرصاً اضف السمن ولا تزال
 كذلك حتى النهاية

عجة زهر القرنيط

خذ زهرة القرنيط واسلقها حتى تضحج وافرم بصله صغيرة
 وافرمها ناعماً وافركها بالملح والبهار حتى تذب وخذ باقة بقدونس
 وافرمها ناعماً واضفها الى البصلة وخذ اوقية طحين واخفق بالماء
 ثم اخفق الكل معاً واحم الزيت في مقلاة وشرح زهرة القرنيط
 سراجي رقيقة ولت بالعجة والى حتى تحمر

عجة الشمر الاخضر

خذ الشمر وافرمه ناعماً وافرم بصله ناعماً وافركها بالملح

والبهار حتى تذوب واخفق الطاجين بالماء واذف الشمر والبصل
واخفق معاً واحم الزيت بمقلاة وامل المحفوق شيئاً شيئاً حتى تحمر
اقراصه وقس عليه عجبة البقدونس

الكروش

خذ الكرش ونظفه وضمه في الماء الغالي ثم ارفعه واجعله على
المائدة واقطعه بالسكين حتى ينظف من الزغبرة واغسله جيداً ثم
خذ اوتة لحم مدهر وافرهما ناعماً ثم خذ صغار البصل وقشره وانظم
كل بصلة اربعاً ثم خذ ٣ اواق ارز وصوله واذف الملح والبهار
والقرفة والكراويا وعقدة صفراء ودق الكل معاً واجعله فوق
الارز ثم خذ اللحمة التي فرمتها والبصل وضمهما فوق الارز واخفق
الكل معاً وخذ الكرش وقطعه قطعاً وخطها كالكميس واحش كل
شقفة وحدها وخطها وضع هذه الكروش في طنجرة كبيرة على
نار قوية واشط الزفرة واذف الملح والبهار واطبخ حتى التضج
ولدى التقديم واجعل الكروش في قصعة وتصبها وخذ شيئاً من
مرقة الطنجرة وضع فوق الكروش التي قطعتها وصب في الصحون وقدم
ارجل الغنم وراسه

خذ ارجل الغنم واسمطها بالماء الغالي وشيطها على النر وانحتها
بالسكين حتى تنظف واسلقها في طنجرة والنار قوية حتى تضج
ثم خذ اللبن ودق الملح والتوابق والتوم وضمها فوقه وخذ تطع
خبز وضمها فوق اللبن ثم خذ الارجل التي سلقتها وارفع منها شيئاً

وضعه فوق اللبن والحبز ذلك يسمونه فنة اللبن ثم خذ شيئاً من
التوم والتعنّاع والملح ودّنها جيداً واضف اليها الخل وخذ ما تبقى
من الراس والارجل وضع فوقها الخل وقدم

ارجل الغنم فوقها ورق النعنب

خذ ارجل الغنم واسمطها جيداً وشيطها واسلقها بالماء
واقشط زفرتها حتى اذا فضجت نصف انضج ضمها في اسفل
الطنجرة وصف محشو ورق النعنب والكوس فونها وغمر بالماء حتى
اذا تمّ النضج اضف عصير ليمونة حامضة ودعها تغلي بالحامض
قليلاً ونزل على الارض وصب وقدم

التخاعات بالمعجة

خذ التخاعات واسلقها وخذ البيض واخفقه وبصلة صغيرة
وافرمها ناعماً واضف اليها البهر والملح وافركها حتى تذوب وافرم
باقة بقدونس ناعماً واضفها الى البيضات ثم اطع التخاعات التي سلقتها
شراحي وضع المقلاة على النار واحم فيها السمن ولت كلاً من
قطع التخاع بالمعجة وانلها وقدم

التخاعات بالحامض

خذ التخاعات واسلقها واقلمها واعصر ليمونة حامضة واضف
الملح والبهار والزيت وقدم التصف بالحامض والتصف الاخر اشفاً
لسانات بالفرن

خذ لسانات واسلقها وضع في صينية شيئاً من السمن وضع

فيها اللسانات واضع سلسلة البنادوري واغلها على النار وضعها فوق
اللسانات في الصينية واخبزها بالفرن ونضع اللسانات مقلية في زيت
وتقدم ناشفاً وقبلتها سلطة البقدونس وهي ان تفرم البقدونس ناعماً
وتغسله ثم خذ الطحينة واكسرها بالليمون الحامض واضف الملح
وسن توم مدقوق وتبل ذلك كله مائاً واصنعه سلسلة وقدم

بيضات الغنم بالفرن

خذ ببيضات الغنم وقشرها وقطع كلا منها اربعاً واضف الملح
والبهار وضع في صينية سمناً وزيتاً وصف فوقها قطع البيض
واخبزها بالفرن

بيضات الغنم مقلية

خذ ببيضات الغنم وقشرها وقطعها قطعاً صغيرة واحم في السمن
والزيت وضع في صحن شيئاً من الطحين تلت به ببيضات الغنم واقلاها
وصبها في قصعة وقدم

الملاق مشوياً

خذ الملاق وقطعه كاللحم المشوي واغسله وشكه بالشايش
واشوه على النار

الملاق مقلية

خذ الملاق وافرمه ناعماً واحم الزيت والسمن في مقلاة واقلا
وخذ البصل وقشره وافرمه ناعماً واجعله فوق الملاق واضف
الملح والبهار وحرك البصل حتى ينقلي جيداً وعصر بمونة حامضة

فوق العلقاق وائل حتى اذا نضج صبه في قصعة وقدم

جقاق (الامعاء) بالفرن

خذ الجقاق واحشها بلحمة مفرومة وصنوبر واقلها واضف

اليها زوم البنادورى وقل حتى تنقد وصبا في قصعة وقدم

يخنا المصاير بالفرن

خذ المصاير وافزرها وملحها ودعها برهة ثم اقلها بالسمن

ثم تشر البصل وقطعه وذيله بالسمن الذي قليت بها المصاير حتى

تحمّر ثم ضع ذلك كله فوق بعضه البعض وانزجه بنحو قدح من

الماء واضف اليه الملح والبهار واطبخ على النار متى ينضج وان

شئت فضع شيئاً من عصير الحامض وقدمه وتبالت الارز المنقلل

يخنا الباميا

خذ من الباميا اوقية وارفع فموعها وعرضها قليلاً الى الشمس

حتى تذبل ثم افزرها اقساماً وائل كل تسم بالسمن وحده حتى

يحمّر وخذ ٣ اواق لحمه واقلها بالسمن نفسها ثم خذ ٣ اواق

واعصرها وصفها من بزرها واجعلها مع الباميا واللحمة وخذ من

التوم راسين واقشرهما ودتهما ومعه القلب من الكزبرة والملح

وائل بالسمن التي قليت بها الباميا واللحمة وصب ذلك والسمن

فوق الباميا واللحمة وعصر البنادورى في الطنجرة واضف الملح

والبهار وضع الطنجرة على النار وبعد هنبهة اضف قليلاً من عصير

الرمان الحامض او عصير الليمون الحامض واطبخ حتى ينضج وقدم

يخنأ اللوبيا

خذ من اللوبيا الخضراء اوقة ونسرها من الطرفين جيداً ثم
اقصف كل قلب منها شققتين طولاً وعرضاً ثم خذ من اللحم ٣
اواق وقطعه قطعاً معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة واقلها بالسمن نصف
قلية وافرم بصلة صغيرة جوانح رقيقة وضعها مع اللحم حتى تنقلي
جيداً وضع اللوبيا واللحمة والبصلة في الطنجرة وتلها بالملح حتى
يصفر لون اللوبياء وغمرها بالماء واضف اليها الملح والبهار والفلفل
واطبخ حتى اذا تم التضيغ قدم

يخنأ الباذنجان

لاوقة من الباذنجان ٣ اواق من اللحم الغبر خذ الباذنجان
وقشره وقطعه قطعاً مدورة بقلط قيراط واقلها بالسمن قطعي قطعة
حتى تحمر وخذ اللحمة وقطعها قطعاً على ما ذكر في تقطيع لحم
اللوبيا واتل اللحمة في نفس الادام الذي قليت به الباذنجان فوق
اللحمة واضف اللحمة والبهار وغمرها بالماء واغل حتى تضج
اللحمة وقدم

ملفوفة محيحة يخنأ

لكل اوقة من الملفوف اوقيتان من اللحم الغبر خذ اللحمة
وافرمها جيداً واقلها قليلاً واضف اليها بصلة صغيرة مفرومة
ناعمة والملح والبهار والدافل واتل حتى تنشف اللحمة ثم ترها عن
النار واغل الماء وذبل الملفوفه اي اغلها به ذلتين ثم ترها عن

الذرة واقطع قلبها وارفع منها القلب الصغير ثم اضع الى اللحمة ربع اوقية صنوبر وضع اللحمة في قلب الملفوفة وضمها الى بعضها البعض واربطها بخيط كي لا تنفلس ثم حمي السمن في الطنجرة جيداً وضع فيها الملفوفة وقلها بالمعلقة حتى تحمر ثم غمرها بالماء واطبخ ومتى نضجت اعصر لها الليمون الحامض ودعها تغلي قليلاً ثم نزلها وقدمها وقبالتها الارز

يخنة الكوسا

لكل اوقية من الكوسا ٣ اواق من اللحم الغبر خذ الكوسا واخرطه كقطع البقلاوة ونق كلا من القطع من بزرها وضمها جميعاً في الشمس حتى تذبل جيداً ثم خذ اللحمة وقطعها قطعاً معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة وحم السمن على النار واكل اللحمة جيداً وارفع اللحمة من المقلاة وافرم فوق السمن بصلة صغيرة فرماً ناعماً واكلها حتى تحمر نوعاً ثم ضع الكوسا في السمن ونسفه حتى يشقر جيداً ثم ضع اللحمة فوقه ونسف الكل معاً اي هز المقلاة هزاً ثم خذ ٣ اواق بنادورى واعصرها جيداً ونضفها من البزر وصبها فوق اللحمة والكوسا وغمرها بالماء واضف الملح والبهار والقرقة واطبخ حتى اذا نضجت قدم

يخنأ الجزر

لكل اوقية من الجزر ٣ اواق اللحم المبر خذ الجزر وانحت
وقطعه اياماً ثم خذ اللحم واسلقها نصف سلقة وارفعها وضع
في طنجرة نحو نصف اوقية من السمن وحما والم بها الجزر حتى
يحمّر ثم اقل اللحم ومعه بصلة مفرومة ناعمة حتى اذا احمرت
البصلة واللحم اضف الملح والبهار والقرفة ثم اضف الجزر الى
اللحم وغمر بالماء الكافي وقدها وبقالتها الارز كسائر اليخنأ

يخنأ الاسبانخ

خذ من الاسبانخ اوقية واغسلها مرة واثنين وضع على النار
طنجرة فيها الماء حتى اذا غلى سقط فيه الاسبانخ مفروماً ناعماً
ومتى قلبت الماء عليه نزل الطنجرة عن النار ودعها تبرد وارفع
الاسبانخ راعصره وافرده على صينية واتركه ثم خذ من اللحم المبر
اوقيتين وافرمه ناعماً وافرم بصلة صغيرة ناعماً واحمي السمن في
مقلاة وضع اللحم في السمن وانلها نصف نلية وضع البصلة فوق
اللحم وانلها واضف الى اللحم البهار والقرفة وشيئاً من الصنوبر
واقل جيداً وخذ الاسبانخ الذي سلخته وضعه فوق التطبيق وغمر
بالماء والطبخ على نار معتدلة حتى اذا تم النضج وتبقى على الطبخة شيء
من الماء وقدم وبقالتها الارز المقلقل

يخنأ القرنيط

لكل اوقية من القرنيط ٣ اواق من اللحم . خذ اللحم

وقطعها واسلقها وافشط زفرتها واغليها حتى تنضج جيداً لان
القرنبيط لا يتحمل غلياً وخذ بصلة وافرهما ناعماً في طنجرة في نصف
اوقية من السمن واغليها نصف نلية ثم خذ اللحمة التي سلقها
وضمها فوق البصلة وحركها حتى تنقلي وتكون قد قطعت القرنبيط
ورفعت منه الورق والاروميه وضع زهرة القرنبيط فوق اللحمة
واضف الملح والبهار وغمر الطبخه بالماء واطبخ على نار معتدلة
ثم اضف تصير اليمون الحامض وقدمها وقبالها الارز المفلفل

شيخ المغشي كوسا

خذ من الكوسا اوقية واقطع قمعه وانقره نصف نقرة وخذ
من اللحم المبر اوقيتين وافرعه ناعماً ثم خذ بصلة صغيرة وافرهما
ناعماً وضع في مقلاة على النار سمناً وقل الكوسا حتى يشقر وافرعه
وضمه في وعاء حتى يبرد ثم اقل اللحمة في السمن التي قليت بها
الكوسا وحركها حتى تنقلي نصف قلية ثم اضف الى اللحمة البصلة
التي فرمتها وشيثاً من الصنوبر واقلي جيداً ثم نزل الطنجرة عن
النار حتى تبرد وخذ الكوسا الذي قليته واحشه بالتطبيقه وستفه
في الطنجرة وغمره بالماء واطبخه على نار معتدلة حتى ينشف ولا
يبقى منه الا قليل المرقه وصبه وقدمه وقباله الارز المفلفل

شيخ المغشي باذنجان

لكل اوقية باذنجان ٣ اواق من اللحم المبر . خذ الباذنجان
الصغير وقشره ودعه كما هو لا تقطعه واقه بالسمن حتى يحمر

واضع له تطبيقه على ما تقدم وشق الباذنجان من بطنها واحشها
بالتطبيقه واما السمنة التي فضلت من الي الباذنجان فضها في الطنجرة
وستف الباذنجان فوقها وعمره بالماء والطبخه حتى ينضج وقدم

شيخ المنشي باذنجان باللبن

حضر الباذنجان من دوس فشر وقلي واحش على ما تقدم ولكن
بدلا من ان تغمره بالماء خذ اوقه من اللبن المروب وصفه بخرقة
رقية وخذ بيضة واخفها جيدا وضعها في اللبن وضعه في الطنجرة
على الذر وانت تحرك حتى يغلي جيدا وضعه فوق شيخ المنشي
الذي طبخته ودعه يغلي باللبن حتى يعقد ودعه على حافة الموقد الى
حين الغداء وقدم وبالثا الارز المقلقل

اللوبيا الفاصوليا بالفرن

خذ من الفاصوليا الحب ٣ اواق وضعها في طنجرة على النار
وعمرها بالماء ودعها تنضج نصف النضج ثم خذ اللحمه المبر الجيد
اوقه وضعها في طنجرة وعمرها بالماء واقشط زفرتها واساقها
نصف سلقه ثم خذ صينية وضع فيها شيئا من السمن وصف
الفاصوليا التي سلقها من الماء وضعها في الصينية وفردا ثم خذ
اللحمه التي سلقها ونج الفاصوليا من وسط الصينية وضع فيه
اللحمه واضف الملح والبهار ثم خذ من البنادورى اوقه واعصرها
وصفها فوق الفاصوليا واخبز بالفرن وقدم

الارضي شوكة

لسبعة من الارضي شوكة اوقيتين من اللحم المبر. خذ اللحمه
وافرمها جيداً ثم خذ بصلة واقرمها كذلك ثم ضع المقلاة على النار
وقبها شيء من السمن حتى اذا حميت القى فوقها اللحمه واقبلها نصف
قلية ثم اضف اليها البصلة والملح والبهار وشيئاً من الصنوبر وال
جيداً ثم خذ الارضي شوكة وارفع منه القشر اليابس واحشها
بالتطبيقه وضع في الطنجرة شيئاً من السمن ومتى حميت صف
الارضي شوكة فوقها حتى اذا انقلت اضف اليها الملح والبهار وغمرها
بالماء واطبخ ومتى نضجت قدمها وقبالتها الارز

يخنا العكوب

خذ من العكوب اوقيتين ونقه من الشوك والقشر والقه في الماء
ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعه قطعاً واسلقه حتى اذا ظهرت
الزفرة انشطه ونزله على الارض وضع في طنجرة على النار شيئاً
من السمن وافرم بصلة ناعماً والقها فوق السمن ثم ضع العكوب
فوق البصلة وحركه حتى يذبل ثم ارفع اللحمه من المرقه وضعها
فوق العكوب واضف الملح والبهار واقبل قليلاً ثم غمر بالماء
واطبخ حتى اذا نضجت اليخنة ارفها وممها شيء من المرقه وقدم

بخنة البزيلة

خذ من البزيلة اوقه ونقها ثم خذ من اللحم المبر اوقيتين
واصنمه تطبيقه مضافاً اليه البصل والملح والبهار ودعها على انفسار

ثم خذ البزيلة التي نقيتها وضعها فوق اللحم الطهيقة وغمرها بالماء
واطبخ حتى اذا نضجت قدم

يخنة الفول الاخضر

خذ من الفول الاخضر اوقية وثقه من القشر ثم خذ ٣ اواق
من اللحم وقطعها قطعاً واتلها بالسمن ثم ضع الفول بالطنجرة مع
اللحم واقل جيداً وخذ باقة كزبرة وافرمها زعماً واغسلها ودقها
مع شيء من الثوم وقليل من الملح واضفها الى الفول وحركها
حتى ينقل ذلك كله معاً ثم غمره بماء واطبخ حتى اذا نضج قدمه
وقبالة الارز

يخنة الكما

خذ من الكما ٣ اواق واسلقها حتى تنضج وقشرها وقطع
كلاً منها اربع قطع ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعه قطعاً كاللحم
المشوي ثم ضع على النار طنجرة فيها السمن واقل الكما ثم ضع
فونها اللحم واقل معاً حتى تحمر ثم غمر بالماء واضف الملح
والبهار واطبخ بحيث تنشف من الماء وقدم

الهليون باللحم المسلوق

خذ اللحم واقشطها واسلقها واقشط زفرتها حتى اذا نضجت
نصف النضج افرم بصلة واقطعها بالسمن الحامية حتى تشقر وارفع
اللحم وضفها فوقها حتى تنقل وقطع الهليون وضف فوق اللحم
بالسمن وحرك ومتى ذبل اضف من مرقة اللحم وغط

واطبخ حتى يتم النضج وقدم

الملوخيا خضراء

الملوخيا الخضراء وهي العائمة . لاوقه منها ٤ اواق من اللحم
المدخن مع كثير من العظام فاسلق واتشط الزفرة وخذ الملوخيا
واغسلها في ضلوعها وقطف الورق وفردته حتى يهوى ومق نشف
اجمه شيئاً فشيئاً وافرمه كفرم التبغ وخذ من الكزبرة باقة ومن
التوم سنين وملحاً وودق معاً وضع اوقية سمن في طنجرة واضف
اليها الكزبرة والتوم واقل وارفع العظام من اللحمة التي سلقتها
واضف اليها الكزبرة واقل على النار وضع الملوخيا فوق المرقه
واللحمة واغسل حتى اذا ظهر على وجهها قشوة تزلها على الارض
لانها نضجت وقدمها وقبالها الارز

يخنأ التفاح

خذ من التفاح اوقه واتشره وقطعه قطعتين وارفع بزره
وخذ من اللحم اواق وقطعه قطعاً معتدلة تضعها في الطنجرة وتسلقها
واجعل في طنجره ثانيه اوقية سمن وانل بها التفاح شيئاً فشيئاً
حتى يشقر وارفع اللحمة من المرقه وضع الطنجرة على النار
واطبخ لكي يتم النضج واجعل قليلاً من المرقه وقدم وقبالها الارز

يخنأ النقوع بالقلويات

خذ من النقوع اوقه وارفع بزره

اللوز والفستق

سمن والى فيها اوقية صنوبر وما ذكر من القلوب واقلها حتى
تشقر ثم خذ النقوع الذي رفعت نواه وضعه فوق القلوب وحررها
معاً حتى اذا انقلت اضف اليها من السكر اوقيتين واتلب ذلك كله
الى الطنجرة وضع فوقه نحو قدحين من الماء واطبخ على نار
هادئة حتى اذا نضجت وتبقى عليها قليل من المرقعة قدمها
وقبالتها الارز المقلقل

شورية الساكو

احضر نصف اوقية ساكو ونصف اوقية كريمة الحليب
وصفار ثلاث بيضات وملحاً وافياً وثمن اواق زوم شوربة وكيفية
عمله هي . اغسل الساكو في الماء الغالي ودعها في الماء لوقت السكب
وفي الصيف اغسلها بماء فاتر وعند السكب تكون مستوية نصفها
فوق زوم الشورية وضع الكريمة على النار وامزج صفار البيضات
جيداً وضمه فوق الكريمة الغالي وضمفها بالمجمل فوق الشورية ولا
تغلها ايضاً وتكون واضعاً الساكو بنصفها فتسكبها

شورية شعير افرنجي

يصول الشعير ويتقع في الماء البارد مقدار اربع ساعات ويؤتى
باللحم ويوضع مع ماء بارد على النار حتى يزفر فتشال زفرته ثم
توضع بصلة صغيرة وان وجد قليلاً من البقدونس تضعه معها
ومهما خطر لك من انواع الخضرة ضع منه معها قليلاً ايضاً ولا
بد من وضع البنادورة ثم تاتي بالشعير المنقوع في الماء وتضعه على

النار بمائه البارد ولما تحل اللحمه ضع من زومها فوق الشعير فيغلي
على النار وكلما نقصت الماء تضعيف اليها من زوم اللحمه وتزيد اللحمه
ماء زلالاً حتى يعقد الشعير واللحمه تستوي فتصفي اللحمه
والخضيرة وتضع الماء فوق الشعير فتسمى حينئذ شوربة خضرة

شوربة القبا

ضع لحمه في ماء بارد مع قليل من الملح واغليها حتى تخرج
زفتها وبعده ضع معها بصله وبنادورة قليلاً حتى تستوي اللحمه
ثم صفها وصر رزاً وضعه بمائها وعندما يستوي الرز ينبغي ان
تكون محضراً لحمه مفرومة جيداً ومازجها بيضه وتليلاً من الطحين
بقرصة ككبل ومقلية بسمن فتضعها مع الرز ربع ساعة وهكذا
تصلح للاكل واذا شئت تعملها غير شكل فدقها بجرن لتندم وقرصها
كذلك وانلها بسمن او لا تقلها بل قرصها بعد الدق وامزجها
ببقدونيس واعمل لها شوربة رز او غيره

البستيمشو

نق شحم البقر من القشر وده جيداً حتى ينعم واسحب
الشلوش منه بسكين مثل الكبة واعجن من الطحين الفرنسي
ضعفي الشحم في ماء وصفار البيض وينبغي ان يكون العجين شديداً
ومعجوناً جيداً ثم مده على اللوح ومد الشحم فوقه ولف العجين
على الشحم حتى يمتزج في بعضه ومده في الشويك ليرق ثم لفته
ثانية ورقه الى الاربع مرات وكل مرة ورقه اسمك من التي قبله

واعمل رقاقة من المعجين بصحن وضع فوقها درائن او مربى او
تفاحاً او شفت رستو بساسة او فروج بساسة وغطه بغطاء من
عجين ضابط واطبعه وانقشه كما نرغب ثم انقبه من نصفه واخبزه
في الفرن حتى يحمر

خلاصة اللحم

قطع هبر العجل قطعاً صغيرة ودتها حتى تنعم جيداً ثم
اضف اليها الميلاً من الماء البارد او الفاتر ودتها ايضاً ثم اعصرها
بمعصرة واضف الى الباقي بعد العصر مئلاً من الماء البارد واعصرها
ثانية وسخن العصير حتى يخثر ورشحه ثم جففه بحمام مائي حتى
يصير بقوام الخلاصة ويفضل لحم القلب على غيره لهذه الخلاصة . وهي
للذينة الطعم طيبة الرائحة وتذوب سريعاً في الماء
جلاء النحاس بالحوامض

ان كثيراً من الادوات النحاسية يمتدز جليته بالبارد وغيره
من الاجسام التي تأكل النحاس لعدم استواء سطحه او خوفاً من
تخدش نقوشه او لما يشبه ذلك من الاسباب ففي مثل هذه
الاحوال يستعمل بالحوامض عما سواه لانها تجلو النحاس غاية الجلاء
مع سهولة الوصول بها الى كل ما عمق وبعد من النقوش على سطح
النحاس وسلامة النقوش من الخدوش . فاذا كان النحاس المراد
جلاؤه ملطخاً بالدهن او بالزيت يحمى اولاً ثم غط في ماء
حمض بالخل ثم في ماء نقي وبعد ذلك بكال جران من حامض

البترك ويمزجان بالماء او يمزج جزء من ملح الشادر وجزء من
 زيت الزاج (الحامض الكبريتيك) وجزء من الحامض النيتريك
 وجزء من الماء (ويندوب ملح الشادر في الماء حتى يشبعه) وتنمس
 الآنية والادوات النحاسية في المزيج الاول او الثاني برهة لا
 تزيد على عشر ثوانٍ ثم ترفع وتنمس في ماء بارد تبقى ثم في ماء
 سخن وصابون وتنشف في دقيق الفشارة الحامض فاذا رمت بعد
 ذلك ان تحفظها من الصدا فادهنها بفرنيش والاحسن تركها بلا
 دهن وتكرير الجلاء عند الحاجة

شورية البشلة او البازالا

ات بلحمة الشورية واغلها على النار مع الماء البارد وضع
 ملحاً معها واقشط زفرتها ودعها تغلي بعد ما تضع معها بقدر
 وينادورة وبصلة واما البشلة فتضعها قبلاً بماء بارد ٤ ساعات ثم
 ضمها على النار حتى تستوي فتصفى بالمصفاة وارمى تشورها ثم
 صب اللحمة واغلها معاً حتى تنقد - والبض يحبون وضع قطعة
 خبز افرنجي مقلوة بالسمن او بالدهن حتى تحمر فوق هذه الشورية
 حالما تسكب

شورية العدس

استعملها كشورية البشلة ما عدا تقع العدس في الماء البارد
 وهكذا تحمل بقية الشوربات من بطاطا وخلافه

شوربة الخضرة

بعد اخذ خواص اللحم ونصفيته كما ذكرنا سابقاً تجلب من كل
انواع الخضرة مثل لفت وبطاطا وجزر وما اشبه وتفرمه قطعاً
صغيرة مثل الصنف واخلطه في بعضه وضعه مع زوم اللحم على
النار حتى يقد فيستوي

اليخنا

إذا كانت بازنجان او كوسا او بطاطا او قرنيط او بامى
او لوبيا هذه جميعها تحمرها في السمن او الدهن بعد ما تحمر
اللحم لها وترفعها ثم تحمر قليلاً من البصل وتلقى الخضرة المحمرة
فوق البصل وتضع ماء ومنحاً وبهاراً وبنادورة وشعها تنلى
حتى تستوي

داود باشا

تؤتي بلحمة هبر وتندق كالكمة ثم تعملها قطعاً مثل الكفتة
وتحشها بصنوبر بعد ما تضع ملحاً وبهاراً وتقلها بالسمن وبعده
تضع عليها حامضاً بمرقة وتقلل امامها رزاً

كعلث بحجين

ضع سمناً في طنجرة على النار وضع فوقه قبضتين من
طحجين فرنساوي وحركها حتى تشتد فارفعها عن النار وضع فوقها
اوقيتين حليب وحركها حتى تنوب العجينة ثم ضعها على النار ولما
تنلى ارفعها عن النار وحف جيناً فوقها واكسر خمس بيضات

وضع الصفار فوتها فقط وحررها ثم صبها في جاط وضع مالحاً
وضعها في فرن حتى تستوي

وبعمل على شكل ثانٍ كالاول الا انه يختلف عنه بوضع
زالال البيض مخفوقاً بالشريط جيداً ويمزج به ويهب في محن ثم
يوضع في الفرن كما تقدم في الشكل الاول
كري

افرم بصلة ناعمة وحررها على النار في السمن وقطع شقفاً من
الروستو اخلطها مع البصل حتى تنفلي مائاً وضع فوتها ماء حتى
تغلي ولما تستوي احضر ملاقتين كري بمزوجتين بطاخين قليل
وذوبها في ماء بفنجان وضعها فوق لحمة الفروج وقلل رزاً امامها
بدن لحم

اعجن اوقيتين طحين مع اوقيتين شحم بقر مفرومين ناعمين
منقايين من الشلوش وملحاً مذوباً في الماء وادهن القالب في زبدة
ورق العجينة بنوبك وضعها في قالب على وسه وقطع لحم هبر
مطبوخ مع دهن او مفروج مقلي مع ملح وبهار ورش عليها
طحين وقليل من صلصة البادورة وضعها في قالب والحجم العجينة
على بعضها وصر القالب بفوطه واربطها عند كعبه وضعها في طنجرة
على ماء تغلي مقدار ساعتين والماء لا ينبغي ان ينقص حتى تستوي
شكل قرقور غنم

احضر لحم جيد وكلا مع دزينة بطاينوس من المكبوس في

العلب مقدار من الجميع وان اردت تغيير طعمته ضع بصله صغيرة
مع قليل من البطاطا مقطعة قطعاً صغيرة وافرم بقدرونس وعرق
الئين واعجن عجينة جيدة من بطاطا وطحين او اعجن غيرها
من كريمة وكربونات الصودا اذا عدلت عن الاولى فيجب ان
تكون خفيفة وبمده اي عجينة اردتها تصلح لاسلق
ارز بدفين

بل الحمص اولاً بماء بارد وحده واسلق اللحمة التي يجب
ان تكون هبر ودهن حتى تطلع زفرتها فتشيل الزفرة وذعها
تستوي ثم قطعها قطعاً وات بسمن واحه على النار واكل اللخمة
وارفعها ثم اقل البصل المقطع فرماً خشنة حتى تذبل بالسمن وضع
الحمص مع البصلة بالمقلاة واكلهما معاً وضع الجميع في زوم اللحمة
لتغلي قليلاً وفلفل عليها ارزاً وضع قليلاً من الكراوية في الرز
عند سكه

ارستيو

ات باحمة فلات اوروستو ظربة وقطعها قطعاً وورقة رقيقة
وقشر بطاطا وقطعها مدورة وبصل كذلك وضعها بالترتيب طبقات
بعضها فوق بعض الاول بصل ثم لحم ثم بطاطا وبين كل طبقة وضع
بهارات وضرب ماء لتغمرها وملحاً كفاية واغلها على نار خفيفة
حتى تستوي

لحم بخل

اقل لمة هبر في السمن المتحمر واضعاً معها توماً قليلاً ثم
ضع كباية ماء وملحاً و بهارات فوق اللحمة بعد القلي ودعها تغلي
على نار خفيفة ولما تستوي ضع كباية خل ودعها تغلي قليلاً
واسكبا وفلفل اوزة ان شئت وكل .

لحم بسجين

اهرم لمة مدهنة واهرم بصله هرمأ ناعماً فاركاً اياها في بهار
وملح واضعاً اياها فوق اللحمة وامزجها كلها مع بعضها وضع
قليلاً من الصنوبر وحب ال مان الحامض ثم تعجن طحيناً
وتقرصه على صدر وقبلما تمدد ادهن الصدر بسمن وكلما مدت
قرص ادهن اصابعك بسمن وينبغي ان يكون مدوراً مثل قرص
القطايف وضع فوقها ما تبلته واخبزها في القرن لتستوي
فتصلح للاكل

الرستو لحم

تات بلحم فلاتا من البقر وان كان ضاني فمن الفخذ ويكون
اللحم بايت وضع سمناً في الطنجرة واقلي اللحمة حتى تحمر واقلي
قليلاً من البطاطا معها واضعاً بصله معها . ثم تضع كباية ماء فوقها
ودعها تغلي كلها على مهلها وان شئت تفلفل رز على زوم اللحمة
الحاظر لك والا امزجها بقليل من الطحين مع زوم اللحمة
قصير صلصة حينئذ والبعض يحبون نحر اللحم ويضمون توم معه

عندما يقولونه على النار

گستلانه

تبات اللاحمة وتفصل كل ريشة وحدها وترض بمدقة وضع بهاراً وملحاً عليها وان بيض واكسره وغط قطعة الكستلانه به ثم تكون محضر گمك مسجوق او طحين مفروك بقليل من البقدونس الناعم وغطها في البيض ثانية واقلها حينئذ بالسمن وان شئت فاعمل لذلك صلصة في البنادورة او مهما اردن واغل الكستلانه مع الصلصة على نار خفيفة مقداراً خفيفاً لتستوي

الكفتة

اهرم لحم هبر جيداً وضع فونها بقدونساً وملحاً وبهاراً وقليلاً من البيض حسب اللزوم وقليلاً من الطحين وقرص ذلك واقلها بالسمن حتى الاستواء وان شئت فاعمل لها صلصة مثل الكستلانه

لحم ملفوفة

تأتي بلحمة فلاتة او هبر طرية وشرحها ورضها وضع لها ملحاً وبهاراً وضع مقدار اصبع من دهن القنم وتليلا من البقدونس وقطعة بصل في كل بضمة وافها واربطها في خيط واقلها في السمن لتحمر واعمل لها صلصة واغلها تليلا لتستوي

زردة

اغلي الرز على النار ويكب ماؤه ثلاث مرات ليستوي ويوضع

دبس فوقه حتى يحلّي وينلي على النار قليلا فيسكب في صحن وان
كان بسكر ضع ماء على الارز ثم ضع السكر ودعه ينلي كما
ذكر واسكبه

ارنيه

قطع لحمه هبراً ودهناً وضع معها حمصاً واخرج زفرتها واغلبها
حتى تستوي افرم بصلاً حينئذ واقلي اللحمه بسم وارفمها وازم
البضلة حتى تذبل وضع الحمص فوقها واقلبها معاً ولما تحمر احضر
مرق اللحمه واللحمه وطبقهما سوى ليقلوا قليلا وات بطحينة
او صنوبر او جوز او ليمون حامضاً واغلبها معاً واعمل بهذه
كبة حسب الاستحسان

باذنجان مطبق

قشر الباذنجان مربعاً وشقه بالنصف واقطعه بالسمن على النار
حتى يحمر وافرّم بصلاً وحررها على النار بسمن على حدة وضع
صنوبراً وحرره وافرّم لحمه وضعها فوقها حتى تحمر وضع الجميع
مع الملح والبهار في قلب الباذنجان وصفه على الطنجرة وأن شئت
تحشي كوساً وتضعه فوق منه مع بنادورة فالخاطر لك

بصل محشي

قص قليلا من البصل من كبة واسلقه على النار نصف سلقه
وصفه من الماء وانشره في الهواء حتى يبرد ثم نسله من بعضه
واحشه لحمًا مفرومًا وصنوبراً مقلباً وضع ملحاً ومقللاً وقرقة

وكبس قرنفل وصف البصل في الطنجرة وضع عليه ماء تدور
الحاجة وعقد ما يستوي اعصر عليه الليمون الحامض ودق قليلاً
من الثوم معه

ارز محشي

اطبخ الارز في السمن حتى يستوي ثم دته لينعم واعمل له
تتبيلة وافرم بصله وحررها في السمن ولحمة ناعمة ضمها فوق البصلة
حتى تحمر ضع قليلاً من البقدونس المفروم مع كم بيضة وامزجها
كلها مع بصلها وضع ملحاً وبهاراً واحش الارز كالكمة بالفرن
او كبة الاقراص وكلما عملت قرصاً احشه وادهنه بالبيض ثم
بالقساط واتلها في الدهن

ارز محشي في القرن

اسلق ارزاً حتى يستوي ثم صفه من الماء وارجه الى الطنجرة
وامزجه قليلاً وات بطنجرة وادهنها سمناً ورض عليها بقساطاً
وصب الرز في الطنجرة وجوف الارز من نصفه واعمل له تتبيلة
وافرم بصله وحرمها في السمن وكذلك اللحمة ينبغي ان تكون
ناعمة وامزج الجميع وضع صلصة بذادورة فوق المزيج حتى تغلي
وتنقد فصبها في نصف الارز واعمل لها غطا من ارز وضعها في
القرن لتستوي

بطاطا محشي

حضر كبار البطاطا وانقرها وافرم لحمة سميسكات طرية فرماً

رفيماً مثل الضفر وضع ملحاً وبهراً وإذا شئت ضع صنوبراً مع
 الاحمة واحتثي البطاطا وضع قطعتين صغيرتين من الدهن مع الحشوة
 وضهما في قدر فخار وضع سمناً كفايه ثم ضمهما على نار خفيفة
 وضع تنكة على باب القدرة وعلها قليلاً عن النار او غطي القدرة
 وابقه من ثلاث ساعة الى نصف ساعة فيستوي

مقاد غنم او بقر مسلوقين مع صلصة

اسلق المقاد حتى تستوي جيداً وعندما تستوي ارفها وابق
 العصير في الطنجرة واعمل لها صلصة بيضتين واعصر عليها ماء
 ليمونتين حامض وامزجها جداً مع الصفار ثم ضمها مع العصير
 الذي على النار وانت تحركه مقدار دقيقتين حتى تمتد الصلصة ويا لك
 ان تفرط ثم تسكبها فوق المقاد

مفركة كوسا

ابرش الكوسا من خارج واحذف لبه وافرمه وضع سمناً في
 طنجرة واقه حتى يذوب الكوسا ثم ضع له ملحاً وبهراً وضع
 فوقه كم بيضة وامزجه قليلاً على النار

كوسا شيخ المحشي (تطبيقه)

شرح الكوسا شرحاً وافله بالسمن وحرر صنوبراً وافرم
 فوقه بصرة زعامة وعندما تذبل ضع الاحمة ايضاً وحرر الجميع وضع
 بهراً وملحاً واحضر الطنجرة وصف فيها كوسا اولاً وافلش
 فوقها من التطبيقه ثم رجع فتضيف كوسا وتفرش تطبيقه على

هذه الكيفية حتى يتهي الجميع وحضر عصير البذور ووضعه فوقها
وقليلاً من الماء وضها على نار خفيفة ولا تحركها حتى تستقيم
بالغلي مقدار ثلثي الساعة فتستوي وهكذا يمل الباذنجان

❖ رقيولا

حضر ثلث اواق طحين فرنسوي وضع فوقها ربع اوقية
زبدة وافرکها واعجنها في ماء او حليب ويكون عجينة شديداً ثم
مدّها في الشوبك رقيقاً واطمها مثل السنوسك واعمل لها حشوة
وافرم لحمة وحررها مع صنوبر وضع سبانخاً وسلقاً وانلها معاً مع
زبدة واحش العجين وطبقه واسلقه واتلي لحماً مفروماً وضع
عصير البذور فوقها واغلها حتى تعقد واسكبها فوق الرقيولا
على صحن

شيش برك

افرّم لحمة فرماً ناعماً مثل الكفتة وافرّم بصلة ندعة وافرکها
في بهار وملح وضها فوق اللحم واعجن عجينة شديدة مثل
عجين الكهاج ولا فرق اذا كانت بخميرة او لا ثم رتّها بشوبك حتى
ترق وقطعها بظرف فتجان تهوة واحش تطع العجين من اللحم
المذكورة انفاً وطبقها مثل السنوسك ثم لفها على بعضها والحمها
مدورة ثم اجلب لبناً وصفه في منخل وضعه على النار واذا كان
لبن بقر ضع فيه بيضة وملقة نشا اكرها في قليل من الماء
وحرك اللبن وهو على النار حتى يغلي ثم زد ثلثي اللبن ماء واذا

كان لبن معزى لا يلزم بيض ولا نشا بل ماء ولما يقلى ثانية عند
وضع الماء سقط العجينة المحضرة ودعها تقلى ثلث ساعات واجلب
قليلاً من الكزبرة وقشر حص توم ودقها سوى وذبلها بقليل من
الدهن على النار وضفها فوق لبن الشبندر واسكه

يخنأ كوسا

اجلب كوسا صغيراً طرياً جداً وحمرة بالسمن صيحاً ثم قطع
لحمه وحمرة أيضاً وحر بصلأ أيضاً وطبق الجميع وضع عصير
بدورة معها وقليل من الماء ودعها تقلى على النار بنان وتكون
وضعت ملحاً وبهاراً

عوامات اللحم

اجلب اللحم هبراً واسلقه بماء قليل حتى يستوي فتفربه
فرماً ناعماً جداً ثم عده الى الطنجرة التي فيها مرقة وضع قليلاً من
الحليب والزبدة وملحاً وبهار ورش قليلاً من الطحين معها وحركها
على النار حتى تنشف وتمسك في بعضها فترش طحيناً على لوحة
وتسكبها ولما تبرد رصها مثل مجشي الملفوف واملا بطوامة دهناً
او بيمناً ولما تحمى غط اللحم في بيض ولونه في بقسماط مدقوق
او خبز ناعم وضعه في الدهن واقفه مثل العوامات

باذنجان مقلي مع لحم

افرم لحمأ هبراً فرماً ناعماً وقليل من البقدونس واكسر
بيضتين او بيضة ورش طحيناً وملحاً وبهاراً واجلب باذنجاناً

واقطعه من تحت العنق لحد اليزر ثم روسها في سكين وذبلها في
السمن على النار ثم تاتي بالاحمة وتلبسها موضع المروس وعند
العنق تروسه مسكة حتى نصير هيشوا مثل هيئة النجاس بمنقه ثم
غطها في البيض اولو ثم في كمشك البقساط المدقوق وتالها وهكذا
تصلح للاكل

لبن امه

ضع لحمه على النار وارفع زفرتها حتى تستوي نصف استواء
ولا تكثر ماءها ثم ارفقها من الطنجرة هي ومرتها وضع سمناً في
الطنجرة حتى تحمي واقطع بصلا مفروماً قطعاً كبيرة وحررها
بالسمنة وضع الاحمة المسلونة فوقها وحررها باليلامع البصلة واجلب
لبن معزى وضعه فوقها ومتى غلت ايضاً ضع مرق اللحمه فوقها
وضع لها ملحاً وبهاراً واذا كان لبن بقر اكسر بيضة وملققة
طحين وضعها في اللبن حتى لا يفرط . واذا كان زوم الاحمة
كثيراً لا يوضع كله وابقه يقلي حتى يقد ويستوي

الرز مطبوخ

فقل الرز واعمل له تطبيقه من لحم وصنوبر وبصل وبذرة
واجلب طنجرة او تنكة ادهنها بسمن او دهن ورش كعكاً
مسحوقاً او طحيناً ثم ضع من الرز في كعبها اول طبقة رز ثم
افرش تطبيقه ثم رز واضغطها في يدك وملسها ثم ضع تنكة على
وجهها وضع قليلاً من الجمر من تحت ومن فوق حتى تثبت وتحمّر

قليلاً ثم طبعها على صحن فتزل من التكة خالصة

ملقوف

اجلب ملفوفة وارفع منها كم ورنه من الوجه واقلمها بالسمن
على النار حتى تحمر فارفعها خيشة وجوف قلبها واحشها لحم
وصنوبر وضعها في طنجرة على النار مع ماء حتى تستوي فتوكل
مع كبة او ارز او غيره

السبانخ

اجلب سبانخ ونقه واغسله وافرمه ثم اسلقه وصفه جيداً
بمصفاية واعمل له تطبيقاً من لحم وصنوبر وبصل واضعاً له ملحاً
وبهاراً وضعه فوق السبانخ واغلي الجميع معاً قدر نصف ساعة
ومتى استوى اعصره له ليموناً حامضاً وفلفل قتاله رز

كبة البطاطا

اسلق البطاطا وقشره ثم دقه في جرن حتى ينعم وتكون
بلل البرغل وعندما تجلبها ضع له قليلاً من الطحين لثلاث فلفلش
وانت تقلبها ثم بعد ما تجلبها دقها حتى ينعم البرغل جيداً واعملها
افراساً واقلمها بزيت او مدها في صينية مدهونة بزيت وقطعها
بسكين مثل الكبة بالفرن وضع فوقها قدر العازة زيت واخبزها
بالفرن ولا تنس ان تضع لها ملحاً وبهاراً . وكبة اليقطين هكذا

الملقاس

قشر القلقاس وقطعه قطعاً مدورة واقفه بالزيت حتى يحمر

وتكون فاقش الحمص ومنظفه فاهرم قليلاً من البصل وقفه بالزيت
وضع الحمص فوقه واقلبه اربع خمس قلات وضعه فوق القلقاس
وضع ماء وملحاً كفاية على النار ولما تستوي ضع له حامضاً

كبة اللحم

اجلب لحماً هبراً وذقه لينعم . ونقه من الشلوش وبعد ما
تنعم اللحمة جيداً ضمها في صحن ودق بصلة وملحاً وبهاراً قدر
اللزوم حتى تنعم ثم اجلبها مع اللحمة وارجع دقها قليلاً وصول
لها برغل ودقها سوية حتى تنعم وتصبر مثل المخبون . واتة اللحم
يلزمها ثمانية اواق برغل والبمض يحبون اكلها نيئة فتوكل حينئذ
وان اردت عملها جيداً اسلقها مع كشك او شوربة ارز او لبنة
واذا اردت عملها اقرصاً محشوة اقلها بالزيت فيصح او بسمن
او بدهن كذلك او تدهن صينية سمناً وتضع الاقراص فيها
فتخبزها بالفرن . وتعمل بالصينية نوعاً آخر . تدهن الصينية
بسمن او دهن وتفرش من الكبة فرشاة رقيقة قليلاً فوق السمن
على وسع الصينية بشرط انها تكون بسمك واحد ثم مد الحشوة
التي تكون من لحم وصنوبر وبصل على وسع الكبة ومد فوقها من
الكبة ايضاً ما هو اسمك من الاول بقليل وقطعها بالسكين
كالقلاوة وضع فوقها سمناً واخزها بالفرن حتى تحمر فتستوي

كوسا اقلما

اجلب اوقة كوسا وافة لحم هبر وممها دهنة واوقية صنوبر

افرم اللاحمة وقلها بالدهنة مع الصنوبر حتى تستوي وضع لها
 ملحاً وبهاراً . وانقر الكوسا كما للتطبيقه واحشها من اللحم
 والصنوبر والبدها جيداً واقلها من او بسدهن حتى تحمر وصفها
 في طنجرة بتريب وضع لها ماء حتى تغمرها وضع لها حامض
 الرمان واغلها على نار خفيفة حتى تستوي ويتقي شيء يسير من
 زومها وان اردت سكبها كالتطبيقه او في صحن فالخاطر لك

محمشي القرع

اجلب القرع وانحت القشره الخارجيه قليلاً وانقره ووضعه
 في ماء ثم احضر له حشوة لحمأ ورزاً وبهاراً وملحاً واحشي
 القرع ثم ضع له ماء حتى يستوي نصف استواء ثم اعصر له
 حامضاً ليموناً او حصرماً او رماناً حامضاً وهو الاحسن ثم دق
 حصين توم مع قليل فلفل وقليل ملح واكسرها في الحامض الذي
 عصرته وضمه فوق القرع حتى يستوي

رقبة محشية

اجلب رقبة قدر عازتك وجوفها عند القصاب او بالبيت
 واحشها لحمأ ورزاً وصنوبراً وخطها وضعها في طنجرة وضع
 فوقها ماء كفاية قليلاً من الملح وضمها على النار ولما تستوي اذا
 اردت تعمل على مرقها شورية فالخطر لك . ومثلها يحشى
 الدجاج بعد تنق ريشه

يخنة البريان

اجلب لحماً هبراً وقطمه شقفاً كبيرة وقشر بصلاً قدر حاجتك
 وشق البصل بالسكين تصلياً وابقه صحيحاً وقله هو واللحمه في
 طنجرة حتى يحمر جيداً وضع لهما ملحاً وبهاراً وانت تقليهما
 ثم ضع فوقهما ماء قدر اللزوم وابقهما على النار لقسوي جيداً
 وان شئت تغفل ارز قبالها فالخاطر لك
 مجدرة مذرذرة

ضع زيتاً في طنجرة وافرم بصلة وحرها جيداً ولا ترگها
 بيضاء لكي لا يطالع الزيت وبعده اذا شئت ارفع نصف الثقلية على
 جانب وصوتل عدساً وضعه في طنجرة على نار مع القسم الباقي
 من الثقلية ضوع له قليلاً من الماء حتى يستوي نصف استواء ولا
 تركه ينخفض ابداً ثم صوتل الرز وضعه فوق العدس وزده قليلاً
 من الداء ولا تدعه ينخبص مع العدس حتى يكون مذرذر ولما يخلص
 اسكبه وتأت بالقلية التي ابقيتها وتقرشها فوقه

السلطات

قد تستعمل من خيار وشدوره وبقدونس وشمناء وروملقوف
 وبقلة وخس وبطاطا مسلوقة وباذنجان ومقني وزعتر اخضر ورشاد
 وكرفس ونعنع وضلوع بقل وقرص عني وهندبا افرنجية ونعنع
 ماء والبعض يسمونه حبق ماء وقررة وجرجير وحارقة وفلفلة
 ولفت مكبوس وامثال هذه ويعصر فوقها حامضاً ويوضع لها زيتا

وملحاً ويدق حصّ توم مع ملح حسب الذوق واللزوم الخ وكلها
لا تخفي على من يستعملها
صلصة حلوة

احضر فنجان سكر ونصف فنجان زبدة وصفار بيضة ونصف
فنجان نيزد سخن واخبطهم سوى واخفق زلال البيضة جيّدا
وضعه فوق الصلصة وانت تخططه على النار حتى يثور
صلصة لحم مفرومة

في الاول حمر بصلة مفرومة ناعمة والق فوقها كبشتين
طحين وحركهم معهم حتى ينقلوا وضع لهم مرقة شوربة وحركهم
واكسرهم جيّدا حتى يصيروا مثل الخبيصة ثم ارفعهم عن النار
وافرم لحم ناعمة وحمرها في السمن ثم ضمها فوق الصلصة
صلصة سمك المسلوقة

يؤتى بقليل من الزبدة والطحين ويكسر الطحين مع حليب
وفلفل وقطعة بصلة وتشرة يجمونة حامض وحركهم على النار مع
الماء حتى يجمدوا كالابن

صلصة لحم مسلوقة

احم سمناً على النار وضع فوقها مرقة اللحم واكسر قليلاً
من الطحين الفرنسي وقليل من الملح وحركهم ثم ضع صفار
بيضتين فرقه واطلي الجميع حتى يمددوا

كوسا تطيقة

يلزم لرطل الكوسا سبعة اواق لحم هبر ووقيتين دهن وواقية صنوبر وثلاثة اواق ارز وخسة اواق بالذنجان وكيفية العمل انقر الكوسا ولا ترقيها كثير وافرم اللحم فرما رفيما وحررها بالدهنة وضع الصنوبر فوقها وضع لها ملحاً وبهارا كفاية ومتى استوت اقسامها بالنصف واسلق الرز وصفه من الماء وضعه فوق نصف اللحمه واخلطهما معا وضع قليلا من الزعفران فوق الرز لصبغه اذا اردت واحش الكوسا والبده جيدا واقله بالدهن حتى يحمر وتكون وضع النصف الباقي من التطيقة في طنجرة وفارشه بارضا فتصف الكوسا فوق التطيقة بترتيب فقشر الباذنجان واقله صهيحا حتى فشقه وغط به الكوسا وضع فوقها قدر ثلاثة اواق ماء وضع الطنجره على نار خفيفة حتى ينشف الماء ويبقى الدهن فقط فتستوي فتسكبها في صينية وكيفية سكبها طب الصينية على باب الطنجرة واقرب فوق الصينية فينزل الباذنجان تحت الكوسا والتطريقة فوق الكل

كوسا محشي

انقر الكوسا وخذ لحمه مدنة وافرمها ناعمة جدا وصول الارز قدر اللحمه او اكثر قليلا واخلطهما معا وضع لها ملحاً وبهارا واحش الكوسا منها ولا تلبدها بل احشها وابقها ناعمة قيراط اذا كان معها محشي ورق عنب وان كان بندورة اكثر من قيراط بقليل او مع لبن كذلك الامر

ولنعان القاري كيفية طبخها بالاشكال المذكورة فنقول . ان
 شئت طبخها مع ورق عنب او ملفوف تحشي الورق وتلفه وتصفه
 في ارض الطنجرة صف او اثنين وتصف الكوسا فوقه وتحشي
 الباقي من الورق وتصفه فوق الكوسا وترش عليه قليلا من الملح
 وتغمره بالماء وتطب عليه صحناً حتى لا ينفرش ورق العنب عشد
 التلي . وان كان مع بندورة ضع في الطنجرة شوية دهن واسلمها
 وافرغ فوقها البندورة واقلمها لتلي فتصف الكوسا فوقها وتنحرها
 ماء وترش فوقها شوية ملح وتضعها على النار لتسوي . وان كان
 مع لبن تضع اللبن في طنجرة وتغله على النار قليلا وتضع فوقه
 شوية ماء وتحركه في معلقة لثلا يلزق وتضع الكوسا فوقه وتغله
 على النار لتسوي واذا شئت تضع فوق البن ننع ياس يكون
 ناعم فالخاطر لك

صليحة راس بقر

بمذا ما تسلق الراس جيداً انزع الشخاع ووجه وضعه في
 الطنجرة مع ملح وطحين وسمن وحرره وضع مرقة اللحمه
 وأهرم بقدونس وعندما تسبكهم اكسر بيضتين وضع الصفار مع
 قليل من الحامض فوق السلسه

صلصلة مايوز للسملك

اسلق . بيضات وقشرهم وافصل البياض وحده والصفار
 وضعه في طنجرة وحرره حتى ينعم واعصر ليمون حامض عدد ٤

وكلا عصرت شقفة ضع قليلا من الزيت وحر كمهم على نسق واحد
حتى تخلص الليمونات وكل الزيت لا يكون أكثر من نصف او
ثلثين الاوقية وصبهم فوق السمك المسلوك الذي تنقي الحسك منه
وضع قاراً على وجه الصحن وشكله بليمون حامض

صلصة البودينو

تاتي بسكر ناعم قدر ثلاثة ارباع اوقية وبيضتين الصفار
معهما تضعه فوق السكر وحركه حتى يموت وضع فوقه نصف
ملعقة طحين وحر كمهم وضع اوقية خمر فوقهم وخفق في الشريط
على النار حتى يفور مثل الحليب وتكون مستحضر الحلو في صحن
قتضع السلسة فوقه

صلصة للخلو بودينو

حضر خمس ملاعق سكر وصفار اربعة بيضات وضعهم فوق
السكر واخفقهم حتى يموت السكر قتضع كباية نبيذ وتخفقه وتضعه
في طنجرة على نار خفيفة وتحرك في الشريط على نسق واحد .
وعند ما يغلي ويقور ارفعه وضعه فوق الحلو

سلطة اسبانية

ضع التوابل في وعاء كبير حتى يكون مدي لتحريكها وخلطها
ثم ضعها في وعاء على جانب وضع الحس في وعاء آخر على جانب
اخر ولا تضع التوابل على الحس الا عند وقت الطعام لئلا تذهب
ير خاصته وطراوته . ولا تقص الحس بالسكين بل قطعه بيديك

وارمي ساقه وبعد ما تفسله مراراً بالماء البارد نشفه وبعد الاكل
 يقليل صب عليه التوابل ورش على وجهه الترخون . اما التوابل
 فتصنع بمزج كيات متساوية من الخل القوي والماء وملعقة صغيرة
 من الفلفل الحار والملح واربعه اضعاف الخل والماء من الزيت الحلو
 كفتا السمك المسلوق

افرم بصلة وصرها في السمن وضع معها ملعقة طحين واجبلهم
 مع البصلة على النار وضع حلياً فوقهم وحركهم ثم ضع السمك
 المقروم فوقهم وحرك واكسر بيضتين فوقهم واعمل مثل
 السبوسك واقلي

سمك المسلوق

احضر سمكة كبيرة قدر عازتك قشرها وملحها وعند سلقها
 لفها بخزقة وضعها في طنجرة وضع معها خللاً وقطع يهونة
 حامضة وبصلة وورقة غار وقليل من الكرفس والبقدونس والجزر
 الافرنجي وماء كفاية ودعها تغلي حتى تستوي

سمك طرطور

اجلب سمك وبعد ما تقشره ملحه واشوه وحضر صنوبراً
 ودقه في هاون حتى ينعم جيداً ثم ضمه في صحن واعصر فوقه
 ليموناً حامضاً ودق حصين توم قبل وضع الصنوبر اذا شئت
 وحركهم مع بعضهم وقطع السمك وان اردت تمزجهم مع بعضهم
 فالخاطر لك

صياغة السمك

أقلي السمك وقطعه وأفرم بصل بكثرة وأقله بزيت السمك
ليخمر وأقسمه بالنصف لعلي القسم الواحد بالماء والنصف الآخر
يعلي مع السمك المقل حتى يقدر فتضع عليه قليلاً من الحامض
والطحينة ثم نصف القسم الآخر الذي على مع البصل وتقلل
على مائه رزاً

سمك فريدين في الفرن مع بندورة

أجلب سمكة كبيرة أبرشها وملحها ووقت خبزها ضعها في
صيلة وحضر بندورة وأقرها وضع الزوم مع السمكة ثم تحني
البندورة وحشوتها بهذه الاشكال أو أفرم قليل من البصل الناعم
جداً وقليل من الخبز والبقدونس وضع بهاراً وملحاً واحشي بهذه
البندورة وصف دأير السمكة ثم اعصر ليموناً حامضاً وقليل من
الزيت راشاً على البندورة وضع السمكة في الفرن وأخبزها

طريقتان للسمك المشوي

أجلب سمكة واحضرها واعمل لها طريقة من بصل محمر
وصنوبر وضعهم فوق السمكة وأكسر مع قليل من الطحينة
حامضاً عازتك وزيتاً حلواً وأخفقه في بعضهم واسكبهم فوق
السمكة ورش حب رمان حامضاً أو قشر السمك وملحه بعدما
يشرب ملحاً ضمه في محن واعصر فوقه ليموناً حامضاً وقليلاً
من الزيت الحلو وضعه في المصبع على النار وتكون النار خفيفة وقلبه

كلما احمر وضع له من الصلصة كلما قلبته

حشو الديك بعد نزع عظامه

خذ ديكاً كبيراً سمياً وخص اللحم وأذبحه وحضره للاحشو
ثم خذ سكيناً ماضية جداً شفتها ضيقة ورأسها رقيق وابندي من
عنقه بتجريد اللحم عن العظم ثم دُر إلى الكتفين والجناحين وجرد
لحمها عن عظامها واكشط اللحم عن العظام رويداً رويداً كلما
جردته . ثم جرده عن عظام الصدر والظهر وبافي البدن ثم عن
الفخذين . ويقتضي لتجريد اللحم عن العظم كما ذكر صبر طويلاً
وممارسة وبراعة ويلزم ان تنزل السكين دائماً إلى العظم وان يجرود
اللحم عنه تجرداً ولا يحز ولا يقطع . وبعد ما تشهي من ذلك
امسك عظام العنق وانتفها تنفأ شديداً فيخرج هيكل الديك في
يدك ويقع لحمه متجماً بعضه على بعض . انظر في هذا اللحم وخط
كل مزق تجذبه في الجلد بالابرة والخيط

وبعد ما تخيطه جيداً ابندي بحشو الجناحين ثم بحشو
تجاويف البدن ثم بمحفو الفخذين واحشه جيداً وسواً اجزائه
شياً فشيئاً حتى يصير هيئته كهيئة الديك بعظامه وخط بدنه بعد
ذلك وسره ثانية حتى يصير بهيئته الطبيعية وربطه واقفه واطبخته
على ما تريد . وعلى ما تقدم تحشي | الحلال او الجداء بعد نزع
عظامها

فروج صلصة

افرم بصله وضع سمناً وذبلها وقطع فروجاً قطعاً فوق البصله
وافرم بقدونس حتى تحمر وتذبل من الماء لتستوي فتسكبها في
صحن واعمل صلصة وضعها فوقها

گک بلین

اجلب بيضة او اثنتين واخفقه وضع لبناً قليلاً فواتهم واذا
كان قليلاً من مصل الزبدة والملح الاعتيادي وضع الطحين رويداً
رويداً وحرك حتى يصير مقداً فضع له من كربونات الصودا
حتى تقطع حوضته ولا بأس اذا كان الآن حامضاً فان كربونات
الصودا تصلحه واذا اردت ان تقليه في قالب يكون اشد من القلي
اقراص في الطوابة واستعمله في القلي ان كان قالب او طوابة تدهن
دهناً في زبدة او سمن ويوكل سخن مع سكر او دبس

الدجاج المحشي

احضر دجاجة ناضجة وانشفها وشقها من زامونها فنازلاً
وجردها من العظم واحشها ٣ اواق لحم هبر طري جداً منق من
الشلوش بعد دق اللحم في الجرن حتى تنعم وبل قطعة من الخبز
الا فرنجي بزوم حمة واعصرها ودقها فوق اللحم وضع قليلاً من
الزبدة وقليلاً من الكنيك او السيد الابيض ومد الدجاجة على لوح
ورق اللحم المدقوقة احمي الحشوة فواتها وضع كم لارداي دهن
وهبر القطعة مثل الاصبع وضعهم مبسطين فوق الحشوة وضع قلب

الدجاجة وتصبها المسلوقة فوق الحشوة وضع فلفلًا وبهاراً مع
 فستق مقشور وطبق الدجاجة على بعضها بعض وخطها ولفها
 بفوطه واسلقها حتى تستوي ثم ضعها بوعاء واكسها بصحن وضع
 صينية حجر فوق الصحن لئلا تنقل حتى تبرد وعند الأكل قطعها
 قطعاً رقيقة ويوضع امامها صلصة من زوم الدجاج وغراء السمك
 وما شاكل

ديك حبش روستو

الاحسن ان يذبح ديك الحبش قبل طبخه بيوم وكيفية
 عمله على انواع فالبعض يحشونه في خبز افرنجي اذ يفرمونه او
 يفتونه حتى ينعم كبرغل الكبة ويدقون قليلاً من القصعين اليابس
 حتى ينعم مع فلفل وملح وزبدة قدر اللزوم ويسخنونه حتى يسيل
 ثم يوضع على الخبز ويحبلى في ماء سخن قليلاً

ويعمل على شكل آخر من لحم وصنوبر وراز وبهارات ومن
 لحم وگسنّا ومن لحم فلا تانطة اربعة او خمسة اواق تدق حتى
 تنعم وتصير مثل الملوطة فتقسم ويسلق نصفها بقليل من الماء حتى
 يتضج زومها فتقشر قطعة خبز افرنجي وتغطها في زوم اللحم وهو
 سخن وتحبّلها مع الهبر المدقوق وتضع قدح نبيذ او گنيّاك وملعقة
 زبدة وفستق وقليلًا من الجنبون وتقرمه ناعماً وما شئت من
 البهارات تجباه ماء مع ملح وتضعه في تنكة مع ماء قليل وادهنه
 بسمن او بدهن وضعه في الفرن على شرط ان تسقه في زومه

وهو في الفرن حتى يستوي

رز بصافير

اتلي الصافير بالسمن وفلفل عليها ارزاً

المقليات

لا يخفى ان انواع المقليات كثيرة فيصح القلي بالسمن والدهن
والزبدة والزيت والسيرج ونحب ان نكتب نبذة عن هذا لمن يحب
تحضير طعاماً بالمعجلة وأكثر استعمال المقليات بالزيت وكيفية القلي
ان تسخن الزيت او السمن النخ في مقلاة او طواية وتقطع من
الشكل الذي تقليه شحف وتضعه فوق الزيت او السمن النخ حتى
يحمّر فيكون استوى فن ذلك الباذنجان يصح اذ يقشر او بلا
تقشير ويشرح وهكذا الكوسا والبندورة والبطاطا والقرنبيط
والبصل والقلقاس وامثل هذه جميعها وتقس عليها انواع اللحوم
والبيض النخ والعوامات والزلاية والمكرون وما اشبه . هذه
النبذة تلزم اكثر للوحيدين وقد يشوي الباذنجان والبيض والبطاطا
والكما والفطر النخ تقريباً وتهوينا للاكل



في انواع الحلو

حلو بودينو

قطع لب رغيف (افرنجي) قطعاً صغيرة وادهنها بزبدة

وضمها في اسفل طنجرة مدهونة بالزبدة ورش فوقها زيبياً
صغيراً واعد ذلك اي الحزب بالزبدة وفوقه الزيب بقدر ما تشاء
ثم اضع اليه خمس بيضات مخفوقة في اوقية سكر مع نحو ثلث
اواق من الحليب وليل من جوذ الطيب . واخبز الكل
في فرن

بودينو مسلوقة

حضر اوقيتين حليب واوقية طحين فرنسوي وثمان بيضات
مسلوقة وضمها على فوطة مدهونة بالزيت بعد نقتها بالماء البارد ثم
اضف اليها قبضتين من الزيب واسلقها في طنجرة حتى تنضج

بودينو سميد مع زيب

رش اوقية من السميد فوق ثلث اواق زيب وانت ثقلية
بالسمن واضف اليها نحو اوقية سكر . ثم ارفها عن النار حتى
تبر واضف اليها ثلث بيضات او اثنتين وقليل من جوز الطيب
مبروشاً وبعد مزج الكل اخبزه في طنجرة مدهونة بالسمن
حتى يحمن

بودينو آخر

اخفق مع اربع بيضات في ثمان ملاعق سكر واربعة قناجين
حليب وضع فوقها الزلال مخفوقاً واسبغ ملعقة طحين فرنسوي
واضعها مع عصير ليمونة حامضة الى الحلو واخبز الكل في
صحن او تنكة

رز بدن

اغلي حلياً واضف اليه ارزاً حتى يشتد واضف اليه مع
ست بيضات وسكراً وجوز الطيب (بد تبريد الارز والحليب)
وامزج الكل خافقاً اياه في زلال البيض واخبره في وعاء
مدهون بالزيت

گرسٔ بدن

اغلي حلياً ورش فوقه سميداً حتى يجمد فبرده واضف
اليه قليلاً من الحليب وشيئاً من المعطرات وحركه واضف اليه
مع ثمان بيضات مخفوقاً في زلال اثنتين وضع سكراً وقليلاً من
الزبيب . ثم اخفق زلال البيضات الست واضفه الى الجلو وحرك
الكل واخبره في قالب مدهون بالزبدة واذا شئت سلقه فضع
القالب في ماء سخن واشل ناراً من فوقه نحو ساعتين واخضره
فلما ندم سخناً

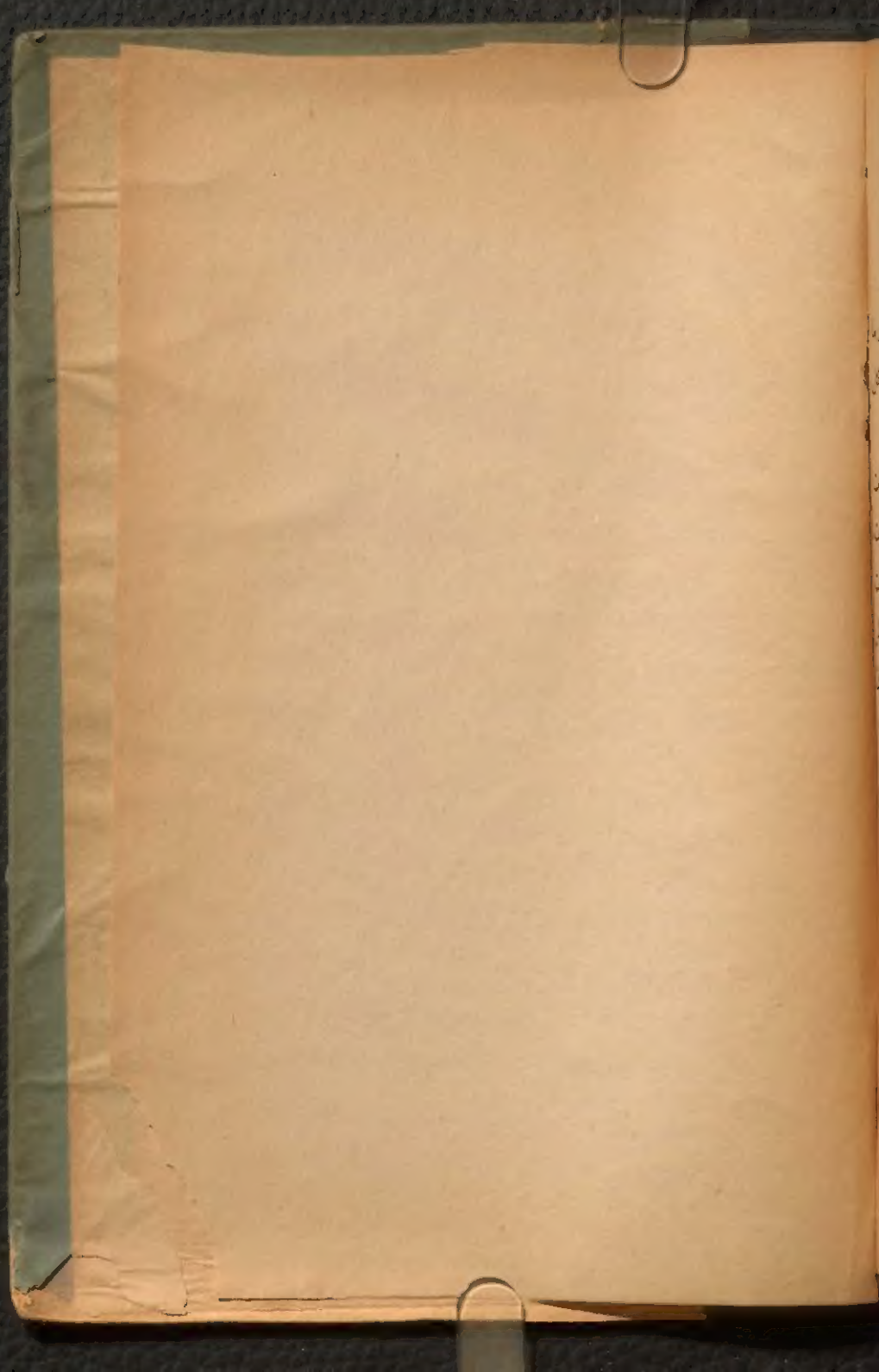
گرم بدن

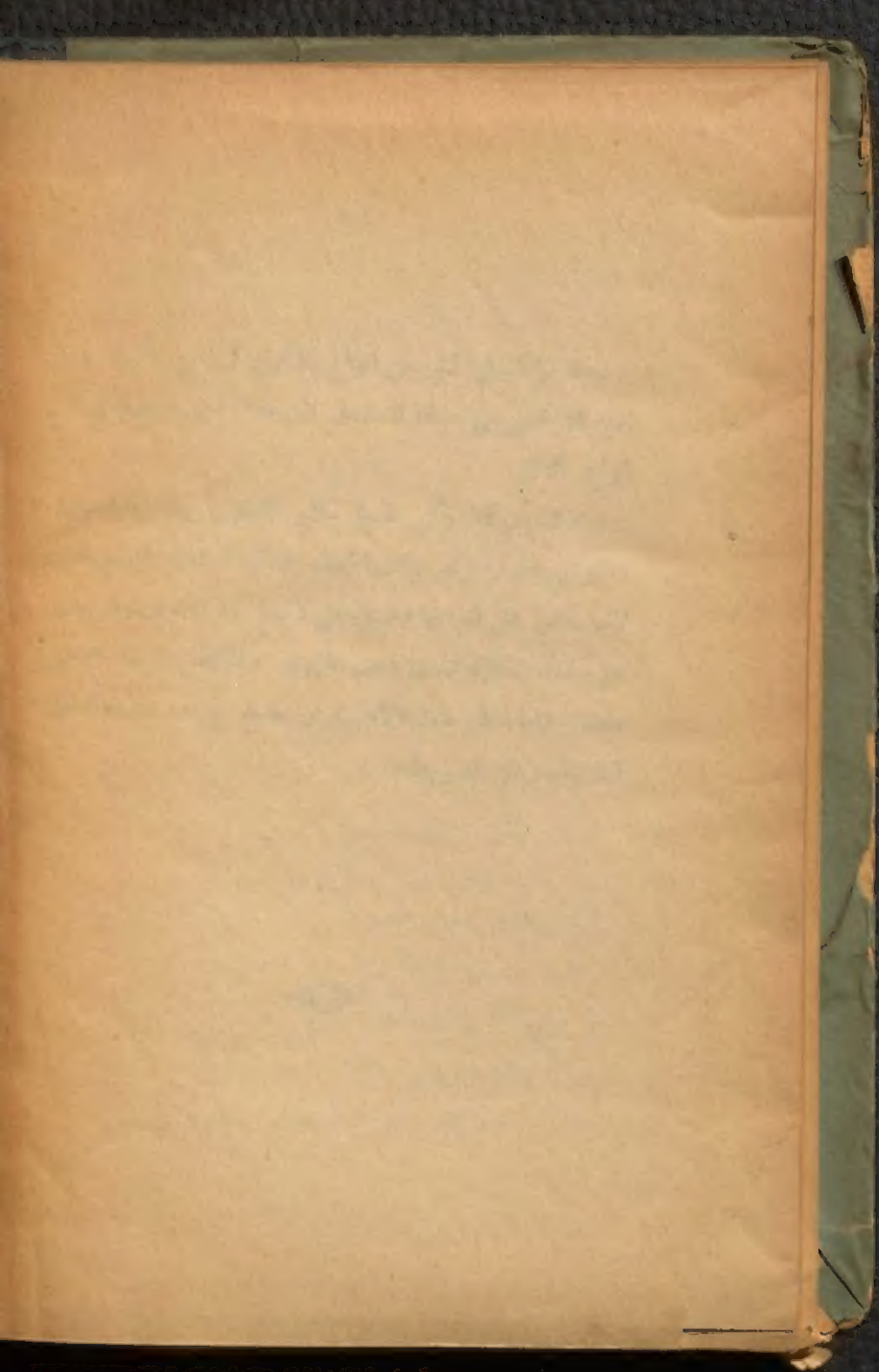
ضع على النار اوقية حليب ممزوجة بخمسة ملاعق سكر
ومثلها طحين فرنساوي وحركها حتى تجمد وبردها واحمها
بالمكاوي الحامية واضف اليها مع ١٦ بيضة واجبل الجميع . ثم
اخفق الزلال واخفق الجميع وضع طبقة من الزبيب وضع الجميع
ضمن فوطه في وعاء مدهون بزبدة وان شئت عمل
له صلصة

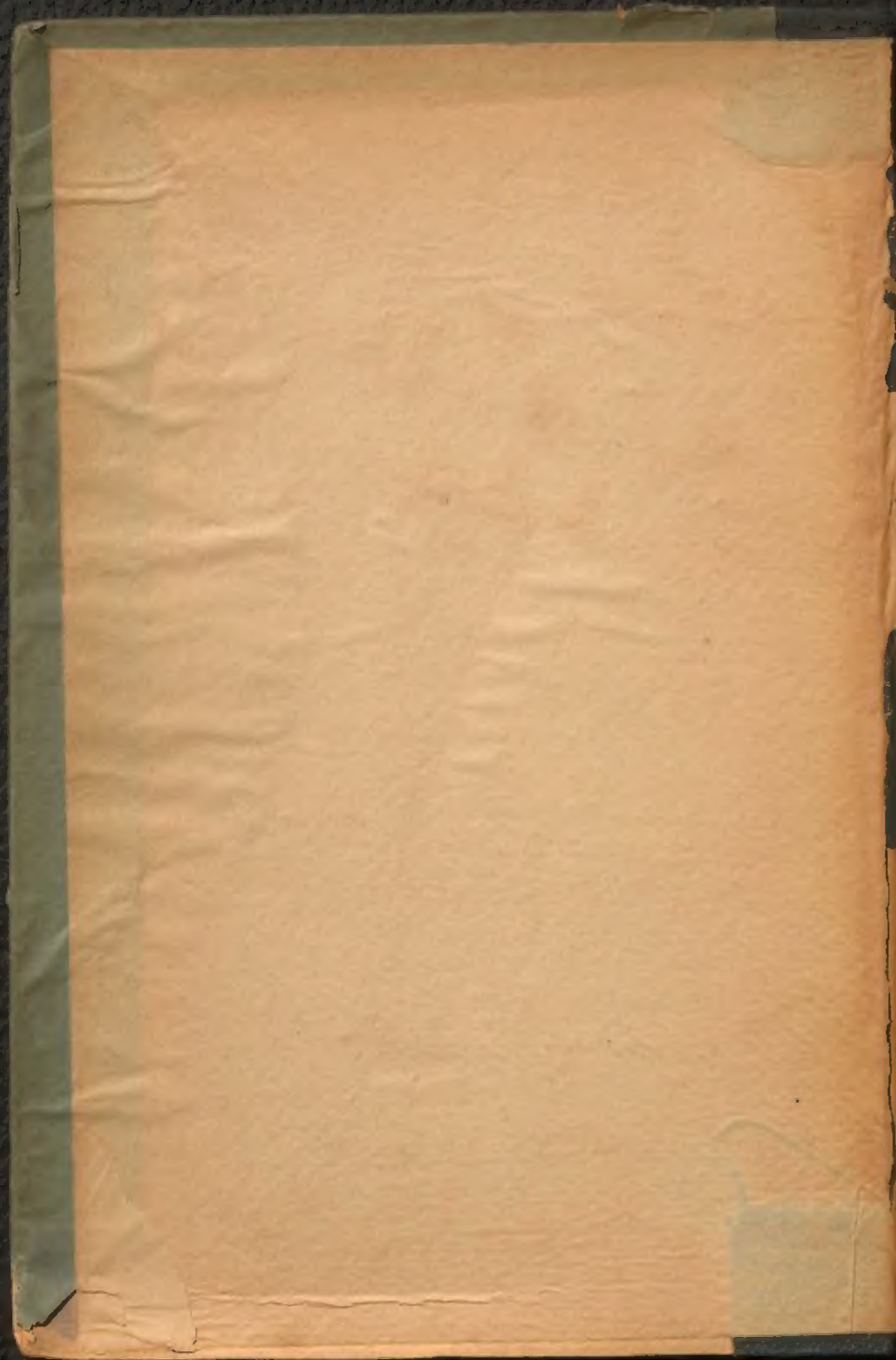
قد تركنا في كثير من انواع الاكل ذكر الملح والبهار وما
اشبه فلا تخفى على حذاقة المستعمل لان هذا واجب استعماله في كل
انواع الاكل

وكذا تركنا ذكر طبخ كثير كالقول برز والمجشيات
والارضي شوكة وغير ذلك اكتفاء بحذاقة المستعملين المطبوعات
لانها تقاس على انواعها وتعمل على شكلها كذا الحلويات والمربيات
من كمك وخلافة تعمل حسب الذوق واشكالها منوعة بخاطر
عامل . واما المطبوعات فالاحسن ان تطبخ على نار معتدلة وبذلك
لذة وحذر من التشويط









بدره عروش بعض مؤلفات امين الحوري اغلب من مكتبة الاداب خاصه

٢٠	سلام القراءة الجزء الاول	بصور
١	« « « الثاني	«
٢	« « « الثالث	«
٣	« « « الرابع	«
٤	« « « الخامس	«
٥	« « « السادس	«
٢	مبادي القراءة الفرنساوية	بصور
٣	القراءة الفرنساوية اول سنة	بصور
٤	« « « ثاني سنة	«
٥	« « « ثالث سنة	«
١	المفتاح الذهبي لانتقان التكلم في الفرنساوي العربي	
١	انشاء المكاتب مختصر صفحاته	٤٨
٣	« « « وسيط	١١٢
٦	« « « مطول	٢٤٠
١٥	المنكر او انشاء المكاتب فرساوي عربي	
٢	مختصر في علم الحساب	
١٠	ترجمان المسافرين في لغات العرب والانكليز والفرساويين	
	الجزء الاول في المفردات	
١٠	« « « « الجزء الثاني في المكالمات	
١٥	« « « « الجزء الثالث	
	ان هذا الترجمان لفظه الفرنساوي مكتوب بحروف عربية وكذلك	
	لفظه الانكليزي مكتوب بحروف عربية ايضا	
	ومن رام الوقوف على جميع المطبوعات فيطلب قائمة المكتبة فترسل له مجانا	
	امين الحوري	